BIBLIOTHECAE
ELECTORALIS
MONACENSIS.
Ch. Wink. del.
Söckler sc. 1779.

H. N. 194. g.

<36634171800011 S

<36634171800011

Bayer. Staatsbibliothek

Oec. 1769

Oeconomia. Arborum fructiferarum cultura. Pomonae variar. regionum.
302:

~~Oec. ag. N. 449.~~

R

Verzeichniß

der

in der großen, systematischen Baumschule

zu

Hernals bey Wien

cultivirten, und daraus zu beziehenden,

ächten, feinen, französischen

Tafelobst-Sorten.

Wien, 1805.

Bey Karl Schaumburg und Comp.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

„Ich will lieber meinen Unterthanen eine einzige, ihnen bisher noch unbekannte Art von Früchten verschaffen, als hundert Thürme von Porzelain erbauen."

Chan-Hy *) Artik. v. Weintrauben.

---

*) Der in den Annalen chinesischer Geschichte unsterblich bleibende Chan-Hy, der gewiß jedem Throne Ehre gemacht hätte, war Kaiser, — Verfasser eines Werkes über die Naturgeschichte seines Landes — und Urgroßvater des gegenwärtigen Monarchen von China.

Vorrede.

Die Obstcultur wird bey uns, so wie nun aller Orten, täglich geschäzter und allgemeiner. Man hat sich endlich durch Erfahrung überzeugt, daß es gerade dieser Theil der Oekonomie ist, der dem Armen die meisten Hülfsquellen, dem Reichen den größten Genuß, und dem Staate die sichersten Vortheile darbietet.

Bloß in der reinen Absicht, etwas zu diesen unverkennbaren Vortheilen, die von Verbreitung der verfeinerten Obstcultur abhängen, beyzutragen, habe ich es schon vor mehreren Jahren unternommen, eine systematische Obstbaumschule im Großen anzulegen, und dabey weder Mühe noch Aufwand gespart, um jede Gattung des ausgesuchtesten Tafelobstes, so viel möglich, in der ursprünglichen Aechtheit zu erhalten; davon ich nun gegenwärtig Pomonens Freunden das erste Verzeichniß meiner bisher gesammelten, und größtentheils in einer schon beträchtlichen Menge veredelten Sorten vorlege.

Mein Vorhaben bey dieser Arbeit war indessen nichts weniger, als eine kritische Pomologie zu schreiben, und weit entfernt, den Obstkenner unterrichten zu wollen, sondern den bloßen Liebhaber durch Darstellung der vorzüglichsten Charaktere, als: der Größe, Gestalt, Farbe, Beschaffenheit des Fleisches, und der wahren Reifzeit einer jeden Obstsorte, nebst dem Wesentlichsten der Vegetation des Baumes, in die Lage zu setzen, ihm vorkommende Früchte prüfen, und nach seinem Geschmacke, Bedürfniß, und dem Plan, Lage und Boden seines Gartens ꝛc. desto leichter selbst wählen zu können, ohne wie bisher meistens bemüßigt zu seyn, bloß auf Treue und Glauben jedes elenden, profanen Stümpers, Zeit, Endzweck und Geld aufzuopfern.

Da ich bey meiner Veredlungs-Anstalt mich bloß auf feines Tafelobst beschränkte, so war es ganz natürlich, daß ich das erste Sortiment aus Frankreich, als dem nächsten Vaterlande desselben bezog, welches uns aus allen Klassen und Gattungen einen so reichhaltigen Vorrath liefert, daß man auch bey einem Garten von bedeutendsten Umfange nicht verlegen seyn darf, für jeden Gaumen, und in jeder Jahreszeit die größte Abwechslung im Ueberfluße zu finden; nur allenfalls bey den Aepfeln ausgenommen, die sich in jenem Reiche

noch nicht so sehr, wie in verschiedenen andern Gegenden nach der Zahl, und dem Grade der Güte vermehrt haben, habe ich, um das Verhältniß zu beobachten, mehrere der besten Sorten aus der beynahe jetzt schon unübersehbaren Sammlung des Hrn. Hofrath Diel zu Diez an der Lahn aufgenommen, die übrigen aber aus den berühmtesten Baumschulen vorzüglich von Lothringen und Elsaß, die mit jener, der vormahligen Carthause zu Paris, als der Urquelle des besten, französischen Tafelobstes, in engster Verbindung standen, verschrieben, geprüft, und vermehrt.

Ich will mir es indessen sehr gern, und ohne alle Eifersucht gefallen lassen, wenn diejenigen meiner Landesleute, welche den vorzüglichsten Werth bloß in eine gränzenlose Mannigfaltigkeit oder besondere Seltenheit der Früchte setzen, und denen mithin meine bisherige Obstsammlung nicht zahlreich genug ist, sich an jene auswärtigen Baumschulen wenden, die alles, was existirt und nicht existirt — und in allen Formen, — Unterlagen, — und zu jeder Zeit — im Ueberflusse *) zu haben vorgeben, und davon sich bereits schon mehrere in und außer Deutschland befinden. Ich weiß aus

---

*) Risum teneatis Amici?

eigener Erfahrung am besten, was das sagen will, — und was eine Privatanstalt, ohne zur eitlen Großsprecherin zu werden, verheissen darf, — und von meiner über 20 Morgen großen Baumschule werde ich nie etwas im Allgemeinen vorausbestimmen, sondern jeden Sommer wird, so lang es meine Kräfte und Gesundheit dabey aushalten werden, in der Verlagshandlung dieses Verzeichnisses, ein eigener, den speciellen Namen- und Preiskatalog nebst den Bedingungen enthaltender Bogen von denjenigen Obstsorten erscheinen, die für dasselbe Jahr abgegeben werden können.

Die französischen Obstbenennungen habe ich, so wie wir sie aus ihrem Vaterlande bekommen, beybehalten; denn nur diese werden bisher allgemein und als bestimmt anerkannt; die hier und da zum Theile nach dem Buchstaben gelieferten Uebersetzungen derselben sind meistens so lächerlich, als dem eigentlichen Sinne oft gerade entgegengesetzt, und ganz unverständlich, und wahrscheinlich müssen jene auch noch so lange beybehalten werden, bis einmal in Zukunft ein das Ganze umfassender Pomologe, sie systematisch nach einem richtigen und etwas bedeutenden Plane ganz und im Zusammenhange abändern wird. Es haben uns zwar schon mehrere pomologische Schriften Jahre lang mit Erleichterung und Berichtigung der

deutschen Nomenklatur ermüdet, und am Ende ihre kostbaren Unternehmungen mit der alten Verwirrung beschliessen müssen.

Was endlich die Bestimmungen der Preise betrifft, so war es, so sehr ich es auch gewünscht hätte, nicht wohl möglich, mich mit meinen Mitbewerbern in Concurenz zu stellen; die großen Auslagen, welche die Anschaffung so vieler Mutterstämme aus sehr entfernten Gegenden, und oft wiederhohlt nach sich zog, die unbeschreibliche Mühe, welche die genaueste Registratur das ganze Jahr hindurch erfordert, und die schon allein die meisten dergleichen Unternehmungen bisher scheitern gemacht hat, nebst verschiedenen andern mit einer ausgezeichneten Akkuratesse verbundenen, und in gewöhnlichen Baumschulen ganz unbekannten Arbeiten rc. rc. verursachen, wie leicht zu erachten, bey mir einen beträchtlichen Unterschied in der gewöhnlichen Unkosten-Rubrike; dagegen jeder Liebhaber, der dafür versichert seyn kann, daß er die gewünschte Sorte ächt erhält, meine Preiserhöhung gegen das große Risiko des unersetzlichen Zeitverlustes auf der andern Seite, gewiß unbedeutend finden wird. Selbst die Ehre und der zu erwartende Kredit machen, daß es mir, so wie jedem redlichen Baumpflanzer, so viel daran gelegen seyn muß, nicht zu täuschen, als dem Käufer nicht getäuscht

zu werden, und deßhalben alle Hauptgeschäfte durch meine eigene Hand gehen zu lassen.

Ich schliesse mit dem biedern Wunsche, daß unsere Gärten sowohl, als unsere Obstmärkte in Zukunft nur mit den vorzüglichern Erzeugnissen aus Pomonens Reiche stolziren möchten, die in eben dem fortschreitenden Verhältnisse, als sie den Gewinn der einzelnen Besitzer vermehrten, zugleich den Wohlstand des gesammten Landes erhöhen würden.

In meinem Freyhofe zu Hernals Nro. 35. den 19ten März 1805.

F. J. Märter.

Systematisches Register der Obbeschriebenen Obstsorten.

Steinobst.

Pfersiche.

I. Wolligte mit ablösigem Stein (Pêches)

	Seit.
L'avant - Péche blanche.	6
— — rouge.	7
La Petite Mignonne. .	7
L'Alberge jaune. . .	8
La Madeleine blanche.	9
La Pourprée hâtive. .	10
La Grosse Mignonne. .	11
La Chevreuse hâtive. .	11
La Madeleine rouge. .	12
La Pêche Malte. . .	10
La Chancelière . . .	12
La Bellegarde. . . .	13
La Péche Cardinal. .	24
La Bourdine. . . .	16
L'Admirable. . . .	16
La Teindou. . . .	19
La Nivette.	20
La Royale.	21
La Pourprée tardive .	22
La Persique. . . .	23
L'Abricotée.	24
Le Pécher à fleur semi double.	25

II. Wolligte mit am Fleisch angewachsenen Stein (Pavies).

Le Pavie monstrueux. .	22

III. Nackte oder glatte (Violettes et Brugnons.

La Pêche Cerise. . .	13
La Petite Violette hâtive.	14
La Grosse Violette hâtive.	15
La Lisse jaune hâtive.	17
Le Brugnon violet musqué.	18

Aprikosen.

I. Mit bitterer Mandel (Amande amère).

	Seit.		Seit.
L'Abricot hâtif musqué.	28	L'Abricot blanc. . .	30
L'Abricot commun. .	29	L'Abricot de Nancy. .	33
L'Abricot précoce Le Gros.	30	L'Abricot panaché. .	—

II. Mit süßer Mandel (Amande douce).

L'Abricot d'Angoumois.	31	L'abricot de Provence.	31
L'Abricot d'Hollande .	32		

Kirschen.

a) Herzförmige.

I. Süßkirschen mit weichem Fleisch (Guignes).

La Guigne de May. .	38	La Grosse Guigne blanche et jaune.	43
La Guigne noire. . .	39		
La Cerise quatre à un Livre.	52		

II. Süßkirschen mit hartem Fleisch oder Knorpelkirschen (Bigarreaux).

Le Gros Bigarreau blanc.	40	La Grande Cerise de Lauermann.	52
— — noir.	41		
— — rouge.	42		

b) Runde.

III. Sauerkirschen oder Weichseln mit ganz sauerem Saft (Cerises).

La Cerise précoce. . .	38	La Cerise de Montmorency à longue Queue.	48
La Cerise tardive. . .	53	La Cerise à Bouquet. .	46
La Grosse Cerise. Griotte de Chaux. . . .	50	La Grosse Cerise rouge-pâle.	48
La Cerise de Montmorency à Courte Queue.	47		

IV. Mit säuerlichsüßem Saft oder Süßweichseln (Griottes).

	Seit.		Seit.
La Cerise royale ou Cherry Duk.	44	La Cerise van der Natt.	51
La Royale hâtive ou May Duk.	45	La Griotte d'Espagne.	46
Pragische Muskateller.	43	La Double Natte. . .	49
		La Cerise de Leopold.	50
		La Cerise-Guigne. .	45

Pflaumen.

I. Zwetschenartige (Prunes).

L'Impériale violette. .	69	L'Impératrice blanche. .	72
L'Isle-verte. . . .	76	La Prune précoce. . .	61
La Jacinthe. . - .	64	— — d'Août. . .	—
La Prune Datte. . .	—	La Dame-Aubert . .	73
L'Impératrice Violette.	85	Le Damas de Maugerou.	67

II. Damaszener (Damas).

La Précoce de Tours.	58	Le Damas rouge. . .	66
Le Gros Damas de Tours.	—	— — musqué . .	62
— — blanc.	71	— — violet. . .	70
La Royale de Tours. .	59	— — de Septembre.	81
Le Monsieur. . . .	60	Le petit Damas violet.	83
La Royale. - . . .	65	La Prune suisse. . .	85
Le Damas d'Italie. . .	66		

III. Mirabellen (Mirabelles).

La Mirabelle. . . .	71	La St. Catherine. . .	84
— — rouge. .	72	La Bricette.	82
Le Drap d'or. . . .	62	L'Epirne d'Espagne. .	—

IV. Diaprees (Diaprées.)

La Jaune hâtive. . .	57	La Diaprée blanche. .	79
La Diaprée violette. .	69	— — rouge. . .	—

V. Perdrigons (Perdrigons).

Seit.
Le Perdrigon blanc. . . 77
— — violet. . 68
Le Perdrigon rouge. . 78

VI. Reineclauden (Reines - Claudes).

La Grosse Reine - Claude. 74
La Petite — — 75
La Reine - Claude violette. 76
L'Abricotée. 80
— — rouge. . . 81

Kernobst.

Birnen.

I. Mit butterhaft schmelzendem Fleisch (Beurrées et Fondantes).

La Bergamotte d'Eté. S. *) 109
— — rouge. H. . . 124
— — d'Automne. H. W. 135
— — Crasanne W. 148
— — suisse. H. W. 134
— — de Soulers. W. 164
— — d'Hollande. W. 166
— — Silvange. H. . 125
L'Echassery. W. . . 153
Le Colmart. W. . . 159
Le Saint - Germain. W. 158
Le Beurré. H. . . . 129
— — blanc. H. . . 126
Le Doyenné gris. H. . 132
— — rouge. H. . . 128
La Luise bonne. W. . 147
La Virgouleuse. W. 151
La Grise - bonne. S. . 113
Le Bezi de la Motte. H. W. 133
Le Bezi de Caissoy. W. 143
— — de Montigny. H. 128
— — de Chaumontel. W. 157
L'Epine d'hiver. W. 150
La Verte - Longue. H. 130
— — panachée. H. . 131
La Marquise. W. . 145
Le Muscat l'Alleman. W. 155
L'Epargne. S. . . . 102
L'Epine d'Eté. S. . 118
L'Angleterre. H. . . 126
La Poire Madeleine. S. 93
— — Figue. S. . . 119
L'Ambrette. W. . . 152
La Sarasin. W. S. H. 172
La suprême de Merlet. S. 99
La Poire sans Peau. S. 102
Le sucré - verd. H. . 136
La Lansac. W. . . 140

*) Die Buchstaben S. H. W. bedeuten Sommer- Herbst- und Wintersorten.

Seit.
La Merveille d'hiver.] H. W. 142
La Poire Madame. S. 116
L'Epine-Rose. S. . 108
Seit.
La Jalousie. H. . . 137
La véritable verte longue d'hiver. W. 168

II. Mit halbschmelzendem Fleisch (Demi-Beurrées).

La Fondante de Brest. S. 114
La Cassolet. S. . . 111
Le Beurré romain. S. H. 121
Le Rousselet de Reims. S. 117
La Poire de Vigne. H. 138
La Cuisse-Madame. S. 97
L'Aurate. S. . . . 92
Le Muscat Robert. S. 94
La Bellissime d'Eté. S. 98
La Blanquette à longue Queue. S. . . . 100
La Salviati. S. . . . 103
Le Roi d'Eté. S. . . 112
L'Amiré Joannet. S. . 92
Le Parfum d'Août. S. 104
Le Bon Chrétien d'Eté musqué. S. 117
La Poire d'oeuf. S. . 105
Le Fin-or d'Eté. S. . 106
La Franchipanne. H. . 132
La Bellissime d'Automne. H. 141
La Pastorale. W. . . 149
La Mansuette. S. . . 121
La Royale d'hiver. W. 154
Le Rousselet d'hiver. W. 160
La Bergamotte de Pâques. W. 165
L'Impériale à feuille de Chêne. W. 167
La Poire de Naples. W. 163
La Poire Ah! mon Dieu. S. 123
Le Grand Muscat d'Eté. S. 115
L'Archiduc d'Eté. S. . 107
La Rousseline. H. . 139
Le Calbas musqué. W. 146
L'orange verte. S. . 124
Le Rousselet hâtif. S. 96
L'Anguelique de Bordeaux. W. 163
La Poire hâtive. S. . 95

III. Mit brüchigem oder abknackendem Fleisch (Cassantes).

Le Petit Muscat. S. . 91
Le Bourdon musqué. S. 99
La Grosse Blanquette. S. 101
L'Orange rouge. S. . 110
— — musqué. S. 111
L'Orange tulipée. S. . 120
— — d'hiver. W. 160
Le Messire-Jean doré. H. W. 140

Seit.		Seit.
La Poire d'Ange d'hiver. W. 146		Le Bon-Chrétien d'hiver. W. 161
Le Bon-Chrétien d'Espagne. W. 144		— — panaché. W. 162
		Le Martin sec. W. . 156
		La Petite Blanquette. S. 96

IV. Kochbirnen.

Le Présent royal de Naples. W. 171	Le Catillac. W. . . 170
La Sanguinole. S. . . 107	La Double-Fleur. W. 168
	— — panachée. W. 169

Aepfel.

I. Kantäpfel (Callvilles).

a) Aechte Kalville.

La Calville rouge d'hiver. W. 204	La Calville jaune rayée d'Automne. H. W. 188
— — blanche d'hiver. W. 221	— — rouge d'Eté. S. 177
— — rouge d'Automne. H. W. 191	La Pomme de Paradis rouge. H. 185

b) Schlotter-Aepfel.

La Pomme royale d'Angleterre. W. . . 220	Le Postophe d'Eté. S. 178

c) Gulderlinge.

La Pomme de Haute-Bonté. W. . . . 243	Roode Gulderling. . . 244

II. Rosen-Aepfel (Passe-pommes et Cousinottes.)

La Passe-pomme rouge d'Automne. S. . . 179	Roode Kroons-Appel. W. 212
La Princesse Noble. H. W. 189	Le Pigeon rouge. W. . 205
	— — rayé d'Eté. S. H. 180

Seit.		Seit.	
La Pomme Violette rayée. W.	194	La Pomme d'Agat d'hiver. W.	233
La Pomme Mignonne. H.	186	Mela de Rosmarino. W.	211

III. Rambour-Aepfel (Rambours).

Le Rambour franc. S. H.	181	Le Gros Faros. W. .	200
— — d'hiver. W. .	208	— — d'Automne. H.	192
Le Cardinal rouge. H.	193	Le Rambour rouge d'Eté. H.	184

IV. Reinetten (Reinettes) et Fenouilletes.

a) Einfärbige.

La Reinette Grosse d'Angleterre. W.	224	La Reinette calvillée. W.	201
— — de Breda. W. .	209	— — de Canada. W.	—
— — jaune hâtive S.	185	— — de la Chine. W.	213
— — Franche. W. .	239	— — précieuse. W.	234
— — punctée. W. .	217	Le Peppin d'or. W.	225
— — blanche. W. .	237	Le vrai Drap d'or. W.	202
— — nain. W. . .	238	Le Fenouillet blanc. W.	214

b) Rothe.

La Reinette d'Allemagne. W.	230	La Reinette Bellefleur. W.	238
— — perlée. W. .	236	Borstorfer Reinette. W.	197
— — des Carmes. W.	210	Le Peppin d'Eté marbré. S. H.	187
— — musquée. W.	206	Roode Pearmain - Renet. W.	235
— — rouge. W. . .	240		

c) Graue.

La Reinette grise. W.	222	Le Fenouillet gris. W.	214
— — de Champagne. W.	229	Le Gros Courpendu gris. W.	226
— — marbrée. H. .	223	La Pomme Non-Pareille. W.	242
Le Fenouillet rouge. W.	216		
— — Jaune. W. . .	198		

d) Gold-Reinetten.

	Seit.		Seit.
La Reinette dorée. W.	218	Kleine Cassler Reinette. W.	195
— — triomphante W.	203		
La Pomme de New-york. W.	227		

V. Streiflinge (Pommes rayées).

Le Ragout. W.	207	La vrai Pomme Poire W.	244

VI. Platt-Aepfel (Pommes plattes).

Le petit Api. W.	241	La Pomme Violette. H. W.	190
La Pomme du Roj. W.	196	Le Gros Api W.	229
— — de Cire. W.	219	La Pomme panachée. W.	199
Le Taffetas d'hiver. W.	232	— — sucrée jaune H.	183
La Pomme de St. Jacques S.	176	— — de St. Jean. S.	245

Beerenobst.

Weintrauben.

Le Chasselas doré.	250	Le Muscat noir.	252
Le Cioutat.	250	Frankenthaler.	252
Le Muscat blanc.	251	Le Melier blanc.	253
— — rouge.	251		

Klasse I.

Steinobstsorten.

Klasse I.

Gattung I. Pfersiche (Pêches).

Der Pfersichbaum, ungeachtet er sich selbst überlassen, nur eine mittelmässige Höhe und Stärke erreichet, behauptet doch sowohl der Schönheit und Pracht seiner frühzeitigen Blüthe, als der großen, zahlreichen und delikaten Früchte wegen, mit allem Recht den ersten Rang unter allen unsern bekannten Obstgattungen. Jeder Garten ist stolz, diese paradiesischen Früchte aufzuweisen, jede Hand begierig, sie zu pflücken, und jeder Gaumen entzückt, sie zu geniessen.

> Ambrosios præbent succos.
>
> *Virg.*

Sie werden in 2 Hauptsorten, nemlich in wolligte (Pêches et Pavies) und in nackte oder glatte (Brugnons et violettes) abgetheilt.

Ihre Dauer ist vom Julius bis zum November. Schade! daß eben die besten gewöhnlich die

spätesten sind, und oft der frühen üblen Herbstwitterung zufolge, ihre Vollkommenheit nicht ganz erreichen.

Ungeachtet dieser schätzbare Baum am allgemeinsten verbreitet ist, so ist doch keiner, dessen gehörige Kultur so viel Beurtheilung, Ueberlegung, Erfahrung und Mühe als dieser erfordert; genießt er hingegen auch solche, und es ereignen sich weiters keine besondere Unfälle, *) so ist auch kein Baum, der die auf ihn verwandte Mühe früher belohnt, und seine Stelle reichlicher bezahlt.

Was die Vermehrung und Veredlung der Pfersichbäume betrifft, so kann unter den verschiedenen üblichen Methoden, keine mit sichererem und geschwinderem Erfolge, als das Okuliren auf das schlafende Auge angewandt werden. Es geschieht solches theils auf Mandel- **) theils auf Pflau-

---

*) Man erfährt leider! nur zu sehr, daß schädliche Winde, früher oder auch später Frost, Insekten, Gummifluß ꝛc. oft alle Erwartung vereiteln.

**) Man wählt gewöhnlich hiezu die bittere, als dauerhaftere Art, weil nach bestättigter Erfahrung die süssen Mandelstämme nach der Veredlung dem Gummiflusse und Brande mehr unterworfen, und also von weit geringerer Dauer sind.

men-Wildlinge; die erstern sind hier die gewöhnlichsten; sie nehmen die Veredlung sehr leicht an, und liefern vortreffliche, sehr bald und gut tragbare Stämme, und die schönsten, schmackhaftesten und häufigsten Früchte.

Der Pfersichbaum wird zu verschiedenen Gestalten gezogen; nemlich als Hochstamm, Pyramide, als Kesselbaum und an's Spalier; die letztere Art ist jedoch die gewöhnlichste und vortheilhafteste. Sie bringen zwar im freyen Stande weit schmackhaftere Früchte; indessen gewährt doch das Spalier mehr Vortheil, um sie vor der gewöhnlichen rauhen Frühlings-Witterung sichern zu können.

Ein warmer, gut bearbeiteter, lockerer, tiefgehender, *) mit etwas Sand vermischter Boden, ist dem Pfersichbaum am zuträglichsten. In einem zu festen, oder allzu magern, oder zu feuchten Standorte erlangen die Früchte nie ihren wahrhaft guten Geschmack, und die Bäume werden vom Gummi angegriffen, und bald brandig.

In Hinsicht des Sonnenstandes der Spaliere ist ihnen für die hiesige Gegend die Morgen- oder von da etwas gegen Süden abweichende Lage die passendste; die volle Mittagsseite trocknet die Bäume zu sehr aus, macht die Früchte abfallen, oder

*) Vorzüglich wenn er den Mandelstamm zur Unterlage hat.

wenigstens kleiner, trocken und melbigt; nur die allerspätesten Sorten sind hier anzurathen; auf der Abend- und Mitternachtseite hingegen rentirt sich keine der besseren Arten mit Vortheil.

Die verschiedenen Sorten und Abarten dieser Früchte haben sich bisher so sehr vermehrt, daß man bis gegen 100 derselben in verschiedenen Obstkatalogen aufgestellt findet; davon jedoch die wenigsten des Aufwandes und der Mühe werth sind, gepflanzt zu werden. Die vorzüglichsten sind:

L'Avant-Pêche blanche.

Du Hamel du Monceau Traité des Arbres Frutiers Tom. 2. pag. 5. Nro 1. planche 2. Catalogue des Arbres à fruits des RR. PP. Chartreux de Paris.

Eine kleine, rundliche, oder etwas wenig ins Längliche fallende, tief gefurchte, meistens nur ihrer Frühzeitigkeit wegen geschätzte Pfersichsorte.

Die Farbe der zarten, fein wolligten Haut ist weiß, etwas wenig ins Gelbliche schimmernd, und nur selten an der Sonnenseite etwas sanft geröthet.

Das Fleisch ist ebenfalls ganz weiß, und enthält einen gezuckerten, etwas müskirten, häufigen Saft.

Die Reifzeit ist gegen die Mitte des Julius.

Der Baum wird weder groß noch stark, aber ziemlich fruchtbar, und trägt große, sehr blaßröthliche Blumen.

L'Avant-Pêche de Troyes ou L'Avant-Pêche rouge.

Du Ham. 2. pag. 7. Nro. 2. pl. 3. Cat. des Chart.

Sie ist etwas größer, als die vorhergehende, ganz rund und durch eine seichtere Nath getheilt.

Die Farbe der feinen, wolligten Haut ist schön lichtgelb und an der Sonnenseite dunkel geröthet.

Das Fleisch, welches sich nicht gern vom Steine löset, ist sehr zart, weiß, hin und wieder roth gestreimt, und hat einen sehr angenehmen, süssen und erhabenen muskateller Geschmack.

Sie reift ungefäht 14 Täge bis 3 Wochen später als die erstere.

Der Baum ist im Wachsthum dem vorhergehenden, mit welchem er bloß der Seltenheit wegen gezogen wird, gleich, und hat große, rosenfärbige Blumen.

La Double de Troyes ou petite Mignonne.

Du Ham. 2. pag. 5. Nro 3. pl. 4. Cat. des Chart.

Ist mittelmäßig groß, rundlich, zuweilen auch etwas länglich, durch eine seichte Nath getheilt, und am obern Ende mit einer Zitze versehen.

Die Farbe der zarten Haut ist weislichgelb,

und etwas röthlich getüpfelt, auf der Sonnenseite aber schön dunkelroth.

Das Fleisch ist zart, derb, durchaus weiß, etwas hart vom Steine lösend, sehr saftreich und von einem etwas gezuckerten, weinhaften Geschmack.

Die Reifzeit ist gegen Ende August.

Der Baum gleicht sehr dem vorhergehenden, nur wird dieser etwas stärker, aber eben so fruchtbar, und trägt sehr kleine Blumen.

L'Alberge jaune ou la Rossanne.

Du Ham. 2. pag. 10. et 11. Nro. 5. 6. pl. 5. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, zuweilen rundlich, meistentheils jedoch etwas länglich gebildete, durch eine sehr sichtbare, tiefe Nath getheilte, delikate Frühpfersich.

Die Farbe der zarten, zähen, mit einer sehr feinen Wolle überzogenen Haut ist fahlgelb, auf der Sonnenseite aber braunroth.

Das Fleisch ist hochgelb, um den Stein aber, von dem es sich leicht ablöset, dunkelroth, sehr zart und schmelzend, und mit einem gezuckerten, weinartigen, sehr erhabenen Safte angefüllt.

Sie reift zu Ende August.

Der Baum wird mittelmäßig stark, hat lange, gelbliche, an der Sonnenseite rothe Sommertriebe, und kleine, dunkelrothe Blumen.

La Madeleine blanche.

Du Ham. 2. pag. 11. Nro. 8. pl. 6. Cat. des Chart.

Eine mehr große, als mittelmäßige, rundliche, allgemein bekannte, und sehr delikate Pfersichsorte mit einer, besonders am obern und untern Ende sehr auffallenden, tiefen Nath.

Die Farbe der feinen, jedoch zähen, sammetartigen Haut ist weiß, ins Gelbliche fallend, und an der Sonnenseite mit feinen, röthlichen Streifen durchzogen.

Das Fleisch ist durchaus weiß, sehr zart, schmelzend, und nach Verschiedenheit der Witterung und des Standortes mit einem mehr oder weniger gezuckerten, sehr erhabenen und etwas müskirten Safte angefüllt.

Die Reifzeit ist von der Hälfte bis gegen Ende August.

Der Baum wird ziemlich stark, hat ein sehr lebhaftes Wachsthum; mit langen, dünnen, mit einer bräunlichen Markröhre versehenen Sommertrieben; und großen, blaßröthlichen sehr frühzeitig erscheinenden Blüthen. *)

---

*) Dieser Ursache wegen ist diese Sorte gegen die spätern Fröste besonders empfindlich.

La veritable Pourprée hâtive.

Du Ham. 2. pag. 16. Nro. 12. pl. 8. Cat. des Chart.

Eine an Gestalt und Größe der vorhergehenden beynahe gleichkommende, und eben so vortreffliche Frühpfersich.

Die Farbe der zähen, fein wolligten Haut ist blaßgelb mit schön rothen Tüpfchen bezeichnet, an der Sonnenseite aber ganz dunkelroth.

Das Fleisch ist weiß, um den Stein, von dem es sich sehr leicht löset, etwas röthlich, fein, schmelzend, und mit einem sehr erhabenen, vortrefflichen Safte reichlich angefüllt.

Sie reift zu Anfange des August.

Der Baum wird ansehnlich stark und ungemein tragbar. Er hat große, weit geöffnete, lebhaft rothe Blumen; und läßt sich besonders gut zum Treiben gebrauchen.

La Pêche Malte.

Du Ham. 2. pag. 15. Nro. 11. Cat. des Chart.

Scheint bloß eine Spielart von der kurz vorher beschriebenen Mad. blanche zu seyn. Sie ist von nämlicher Größe und Güte, nur etwas mehr gefärbt, und reift um ein Paar Wochen später.

La grosse Mignonne ou Mignonne Veloutée.

Du Ham 2. pag. 18. Nro 14. pl. 10. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, runde, durch eine tiefe aber enge Nath meistens ungleich getheilte, äußerst kurz gestielte, und vorzüglich ins Auge fallende Pfersich.

Die Farbe der sehr fein wolligten Haut ist grüngelblich, und auf der Sonnenseite sehr dunkel geröthet.

Das Fleisch ist weiß, um den Stein etwas roth marmorirt, zart, schmelzend und mit einem sehr erhabenen, gezuckerten, weinhaften Safte angefüllt.

Die Reifzeit ist gegen Ende August.

Der Baum wird sehr stark und fruchtbar, und hat große, schön lebhaft rothe Blumen.

La Chevreuse hâtive ou Belle Chevreuse.

Du Ham. 2. pag. 21. et 22. Nro 17. 18. pl. 13. Cat. des Chart.

Eine ziemlich große, etwas länglich gestaltete, durch eine auffallende Nath der Länge nach getheilte, an dem obern Ende mit einer kleinen Zitze versehene, sowohl ihrer großen Fruchtbarkeit, als vorzüglichen Güte wegen sehr schätzbare Pfersichsorte.

Die Farbe der dicht mit sammetartiger Wol-

le bedeckten Haut ist gelb, und an der Sonnenseite angenehm lebhaft geröthet.

Das Fleisch ist weißgelblich, um den Stein aber röthlich, zart, zerfließend, von einem sehr delikaten, gezuckerten Geschmack; nur bey der Ueberzeitigung oder unpassendem Standorte wird solches gern mehlbig und trocken.

Sie reift gegen Ende August oder Anfangs September.

Der Baum wird stark und ansehnlich, trägt häufig, ist nicht sehr zärtlich, und hat kleine Blumen.

Die von Pomologen eigens angeführte Pêche Chancelière scheint bloß eine Abart dieser Sorte zu seyn.

La Madeleine rouge ou Mad. de Courson.

Du Ham. 2. pag. 14. Nro. 10. pl. 7. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, sich sehr schön ausnehmende, rundliche, durch eine seichte Nath getheilte und zugleich vortreffliche Pfersich.

Die Farbe ist meistens ganz dunkelroth, durch welches die blaßgelbe Grundfarbe nur fleckweise hier und da durchschimmert.

Das Fleisch ist weiß, um den Stein stark mit rothen Adern durchzogen, übrigens sehr zart und mit einem häufigen, sehr erhabenen, süssen Safte angefüllt.

Sie reift mit der Hälfte Septembers.

Der Baum wird sehr stark und lebhaft, ist aber etwas zärtlich gegen die Kälte, und hat große, rothe Blumen.

La Pêche-Cerise.

Du Ham. 2. pag. 25. Nro. 21. pl. 15. Cat. des Chart.

Eine beynahe mittelmäßig große, ganz runde, mit einer breiten, tiefen Nath und an dem obern Ende mit einem gespitzten Häckchen versehene, dem Ansehen nach überaus schöne Pfersich.

Die Farbe der glatten, glänzenden Haut ist ein schönes Blaßgelb, und auf der Sonnenseite ein sehr angenehmes Kirschroth.

Das Fleisch ist gelblich weiß, um den Stein manchmal etwas geröthet, zart, zerfließend, und wenn sie im gehörigen Standorte erwachsen, auch ziemlich wohlschmeckend.

Sie reift gegen Ende August oder Anfang Septembers.

Der Baum wird mittelmäßig stark, und sehr tragbar, hat kleine, blaßröthliche Blumen, und läßt sich auch ziemlich gut treiben.

La Bellegarde ou Galande.

Du Ham. 2. pag. 31. Nro. 28. pl. 20. Cat. des Chart.

Eine prachtvolle, fast vollkommen run-

de, sehr geschätzte Pfersichart, von vortrefflichem Werth, und zugleich eine der größten, mit einer auf der einen Seite über die ganze Frucht hinlaufenden, seichten Rinne, die sich am obern Ende mit einer gekrümmten Zitze endigt.

Die Farbe der mit einer feinen Wolle überzogenen, dünnen Haut ist beynahe durchaus dunkelpurpurfärbig, und etwas ins Schwärzliche schillernd; nur dicht beschattete Stellen behalten eine weißgelbe Farbe.

Das Fleisch ist weiß, fest, dabey aber sehr zart, um den Stein rosenfärbig, und mit einem vom Geschmacke sehr süssen, weinigten, und reizend erhabenen Safte reichlich angefüllt.

Sie reift mit Ende August.

Der Baum, welcher in Ansehung der Lage und Witterung der wenigst empfindliche ist, wird ansehnlich stark, trägt kleine, blaßröthliche, etwas geschlossene Blumen; schickt sich beynebens überaus gut zum Treiben, und wird hier auch fast ausschlußweise dazu verwendet.

La petite Violette hâtive.

Du Ham. 2. pag. 26. Nr. 22. pl. 16. Fig. 2. Cat. des Chart.

Eine etwas kleiner als mittelmäßige, rundliche, sehr lieblich aussehende, sowohl ihres vortrefflichen Geschmacks, als der frühen Reife wegen, von allen Obstkennern sehr geschätzte Pfer-

sich, mit einem starken, sehr kurzen Stiel, von welchem sich eine seichte Rinne bis zum entgegengesetzten Ende zieht.

Die Farbe der zarten, glatten Haut ist, insoweit sie vom Laube bedeckt wird, gelbgrünlich, sonst aber braunroth, und ins Violette fallend.

Das Fleisch ist weißgelb, um den Stein aber, von dem es sich recht gut ablöset, lebhaft roth, zart, schmelzend, und bey seiner vollkommenen Reife mit einem weinhaften, gezuckerten, sehr erhabenen, vortrefflichen Safte ganz angefüllt.

Die Reifzeit ist zu Ende August oder Anfangs September.

Der Baum wird nicht besonders stark, jedoch sehr fruchtbar, und trägt kleine, dunkelrothe Blumen.

La grosse Violette hâtive.

Du Ham. 2. pag. 27. Nro. 23. pl. 16. Fig. 1. Cat. des Chart.

Es kömmt diese Sorte mit der vorhergehenden sowohl an Gestalt, Farbe, Reifzeit ꝛc. der Frucht, nur daß diese merklich und beynahe um die Hälfte größer wird; als auch in Ansehung des Gewächses; der Blüthe ꝛc. fast vollkommen gleich, nur steht sie jener im Geschmacke etwas nach.

La Bourdine ou Narbonne.

Du Ham. 2. pag. 20. Nro. 16. pl. 12. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, ziemlich rund aussehende, sowohl des schönen Anblicks, als des herrlichen Geschmacks wegen gleich schätzbare, der Länge nach durch eine sehr sichtbare und breite Nath in 2 ungleiche Lefzen getheilte Pfersichsorte, die es noch ungewiß läßt, ob sie als eine Abart von der Grosse Mignonne oder Pourprée hâtive anzusehen sey.

Die Farbe der dünnen, mit sehr feiner Wolle besetzten Haut ist hellgelb, und auf der Sonnenseite sehr stark und angenehm geröthet.

Das Fleisch, das sich sehr gern vom Steine löset, ist um denselben roth gefärbt, sonst aber weißgelb, zart, schmelzend und mit einem weinigt-erhabenen, sehr köstlichen Safte im Ueberfluße versehen.

Die Reifzeit ist gegen die Hälfte Septembers.

Der Baum wird ziemlich stark und ausserordentlich volltragend; er hat eine kleine, fleischfärbige Blüthe; und taugt unter andern sehr gut als Hochstamm.

L'Admirable.

Du Ham. 2. pag. 31. Nro. 29. pl. 21. Cat. des Chart.

Eine vorzüglich große, ganz runde, auf der einen Seite durch eine sehr breite aber seichte

Rinne der Länge nach getheilte Pfersich, mit einem kurzen, starken, in einer großen Einsenkung stehenden Stiel.

Die Farbe der feinen aber zähen, weißwolligten Haut ist blaßgelb, auf der Sonnenseite aber hellroth und durch eine etwas dunklere Nüance schattirt.

Das Fleisch ist gelblichweiß, unmittelbar um den Stein aber blaßröthlich, fest, zart, und mit einem gezuckerten, etwas weinigten, äußerst delikaten Safte reichlich angefüllt. *)

Die Reifzeit fällt in die letzte Hälfte des Septembers.

Der Baum wird ansehnlich stark, und fruchtbar, und trägt kleine, blaßröthliche Blumen.

La Lisse jaune hâtive. **)

Eine ziemlich große, runde, am obern Ende mit einer feinen Zitze versehene, und durch

*) „Ich würde nie einen Garten anlegen (sagt der Vater der neuern Gartenkunde) wenn er auch noch so klein wäre, wo nicht diese Sorte und die Violette darin ihren sichern Platz fänden; wenn ich aber nur für einen Baum Raum hätte, so würde es dieser seyn.“

La Quintinye. Tom. I. pag. 358.

**) Es war mir bisher unmöglich, diese vortreffliche, frühe Herbstpfersich, indem sie wahrschein-

eine sehr seichte Nath getheilte, besonders schätzbare Frühpfersich.

Die Farbe der glatten, feinen Haut ist durchaus gelblichweiß, und auf der Sonnenseite mit röthlichen Punkten besprengt, wodurch sie ein besonders schönes Ansehen gewinnt.

Das Fleisch ist mattweiß, sich gern vom Steine lösend, überfließend von Saft, und von einem äußerst delikaten Geschmack.

Sie zeitigt zu Anfang Septembers.

Der Baum wächst sehr lebhaft; ist vorzüglich tragbar, und sowohl in Ansehung des Erdreichs, als des Sonnenstandes nicht besonders zärtlich.

Le Brugnon violet musqué.

Du Ham. 2. pag. 29. Nro. 26. pl. 18. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, runde, durch eine auffallende Nath getheilte, ganz vortreffliche Nektarine.

---

lich eine östreichische Kernfrucht, und in allen der vorzüglichern hiesigen Gärten zu finden ist, nach einem systematischen Pomologen, davon zwar die meisten eine sehr spät reifende Lisse jaune unter ihren Pfersichen aufgeführt haben, zu bestimmen; so sehr sie auch in Ansehung der Güte weit vor jener und allgemein bekannt zu seyn verdient.

Die Farbe der feinen, glatten Haut ist lichtgelb, auf der Sonnenseite dunkelroth, und ins Violette fallend.

Das Fleisch ist derb, weißlichgelb, um den Stein aber, an welchem es fest anhängt, stark geröthet, und mit einem weinhaften, süssen und gewürzartigen Safte reichlich angefüllt, besonders wenn die Frucht die vollkommenste Reife am Baume erhält.

Die Reifzeit fällt gegen das Ende des Septembers.

Der Baum wird stark, ziemlich tragbar, und hat große, blaßrothe Blumen.

La Teindou. *)

Du Ham. 2. pag. 38. Nro. 36. pl. 27. Cat. des Chart.

Eine ziemlich große, runde, durch eine breite, und vorzüglich gegen das untere Ende tiefe Furche, in zwey ungleiche Hälften getheilte, auf einem äußerst kurzen Stiele ruhende Pfersichsorte.

Die Farbe der nicht besonders wolligten Haut ist lichtgelb, auf der Sonnenseite zart geröthet, und mit röthlichen Tüpfchen punktirt.

*) Ihrer nahen Verwandtschaft und großen Aehnlichkeit wegen, kann sie für Admirable und Belle de Vitry gelten.

Das Fleisch ist weiß, und hat einen sehr süssen, höchst angenehmen Geschmack.

Die Reifzeit ist gegen Ende Septembers.

Der Baum wird ansehnlich stark und lebhaft, und hat eine kleine, röthliche Blüthe.

La Nivette ou Veloutée.

Du Ham. 2. pag. 39. Nro. 37. pl. 28. Cat. des Chart.

Eine ziemlich große, runde oder etwas ins Längliche fallende, durch eine breite, seichte Nath getheilte, oberwärts mit einem kleinen, gespitzten Häckchen versehene, wahrhaft gute Spätpfersich.

Die Farbe der mit einer feinen und besonders dicht aufgetragenen Wolle überzogenen Haut ist grüngelb, auf der Sonnenseite etwas roth verwaschen, und mit dergleichen dunklern Streifen bezeichnet.

Das Fleisch ist derb, doch saftvoll, grünlichweiß, um den Stein mit rothen Adern durchzogen, und wenn es einige Tage noch auf dem Lager seinen völligen Reifpunkt erreicht, von einem sehr angenehmen, erhabenen und gezuckerten Geschmack.

Sie reift mit Ende Septembers oder Anfangs October.

Der Baum wird stark und fruchtbar, hat ein sehr lebhaftes Wachsthum, und trägt kleine, dunkelrothe Blumen.

La Royale.

Du Ham. 2. pag. 35. Nro. 33. pl. 24. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, runde, durch eine auffallende Rinne getheilte, an dem obern Ende mit einer gekrümmten Zitze versehene, zu den besten Sorten zu zählende Pfersich.

Die Farbe der feinwolligten Haut ist ein angenehmes Blaßgelb, welches an der Sonnenseite einen lebhaft rothen Anstrich erhält, der durch eine dunklere Nüance schattirt ist.

Das Fleisch ist weiß, um den Stein stark geröthet, zart, zerfliessend, von einem äußerst angenehmen, erhabenen und gezuckerten Geschmack.

Sie zeitigt gegen Ende Septembers.

Der Baum kömmt nach dem Ansehen, Stärke, Fruchtbarkeit ꝛc. nebst der Teindou, Teton de Venus, Belle de Vitry, Abricotée, so sehr mit der Admirable, welche die Stammart von allen diesen zu seyn scheint, überein, daß sie zuweilen auch das beste Kennerauge täuschen, und man sie kaum zu unterscheiden im Stande ist; daher sie auch in französischen sowohl als deutschen Baumschulen meistens, doch ohne großen Nachtheil des Käufers, durcheinander verwechselt vorkommen.

La Pourprée tardive.

Du Ham. 2. pag. 17. Nro. 13. pl. 9. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, runde, durch eine nicht sehr auffallende Nath meistens etwas ungleich getheilte Spätpfersich.

Die Farbe der feinwolligten Haut ist blaßgelb, an der Sonnenseite aber lebhaft und dunkelroth.

Das Fleisch ist zart, weiß, am Steine stark geröthet, zerfliessend, und mit einem sehr erhabenen, gezuckerten Safte reichlich angefüllt.

Sie zeitigt mit Ende Septembers oder Anfangs October.

Der Baum wird ziemlich stark, sehr lebhaft, und trägt kleine Blumen.

Le Pavie rouge de Pomponne ou monstrueux. Pavie Camu.

Du Ham. 2. pag. 37. Nro. 35. pl. 26. Cat. des Chart.

Die größte, schönste, und wenn sie so viel gute Witterung genießt, daß sie ihre vollkommene Reife noch erhalten kann, zugleich delikateste von allen Spätpfersichen, davon Stücke von vierzehn Zoll im Umfange gar nicht selten sind.

Die Farbe der zarten, sehr fein sammetartigen Haut ist weißgelblich, zuweilen etwas ins Grünliche fallend, und hat auf der Sonnenseite eine höchst angenehme, rothe Schattirung.

Das Fleisch ist weiß, um den Stein, von welchem es sich nicht ablöset, roth marmorirt, übrigens fest und voll von einem sehr angenehmen, weinigten, gezuckerten und müskirten Saft. Bey zu feuchter und kühler Herbstwitterung wird solches aber ganz unschmackhaft.

Sie reift zu Anfang des Octobers.

Der Baum wird ansehnlich stark, und hat große, sich nicht gut öffnende Blumen. Um sich der vollkommenen Reife und Güte dieser so vortrefflichen Pfersich ganz zu versichern, verdiente sie allerdings in Glaskästen gezogen zu werden.

La Persique.

Du Ham. 2. pag. 40. Nro. 38. pl. 29. Cat. des Chart.

Eine ziemlich große, länglichrunde, auf der Oberfläche meistens warzigte oder höckerigte, übrigens eine der besten Octoberpfersich.

Die Farbe ist blaßgelb, an der Sonnenseite aber angenehm geröthet.

Das Fleisch ist weiß, um den Stein lichtroth, derb, saftvoll, und von einem sehr erhabenen, delikaten Geschmack.

Sie zeitigt in der letzten Hälfte des Octobers.

Der Baum wird sehr stark und fruchtbar, in gehöriger Lage und Boden taugt er sehr gut

als Hochstamm, und hat kleine, blaßröthliche Blumen.

L'Abricotée ou L'Admirable jaune.

Du Ham. 2. pag. 33. Nro. 30. pl. 22. Cat. des Chart.

Eine ziemlich große, runde, durch eine seichte Nath getheilte, vortreffliche späte Herbstfrucht.

Die Grundfarbe der feinen, sammetartigen Haut ist gelb, und hat auf der Sonnenseite nur einen schwachrothen Anstrich.

Das Fleisch ist ebenfalls gelb, um den Stein aber roth, und hat viel Aehnliches auch im Geschmacke, besonders nach einem guten, warmen Herbst, mit jenem der gemeinen Aprikose.

Die Reifzeit fällt in die Mittte des Octobers.

Der Baum wird besonders stark, sehr tragbar, hat große Blumen, und läßt sich wohl als Hochstamm ziehen, verlangt aber jederzeit eine günstige Sonnenlage.

La Pêche Cardinale.

Du Ham. 2. pag. 43. Nro. 41. pl. 31. Cat. des Chart.

Eine mehr als mittelmäßig große, runde, durch eine tiefe Furche getheilte, und noch nicht sehr bekannte Pfersich.

Die Farbe der dünnen, zähen, fein wollig-

ten Haut ist dunkel braunroth, und nur gegen den Stiel zu etwas gelblich.

Das Fleisch und der Saft sind ebenfalls dunkelroth, doch etwas weniger als bey der gemeinen Blutpfersich (Sanguinole ou Betterave), übrigens zart, schmelzend und von einem sehr angenehmen, weinigten Geschmack.

Sie zeitigt in der Mitte des Octobers.

Der Baum wird ziemlich stark, wächst lebhaft, trägt gern, und hat eine große, rosenfärbige Blüthe.

Le Pêcher à Fleur semi-double.

Du Ham. 2. pag. 42. Nro. 40. pl. 30. Cat. des Chart

Es wird dieser Baum vorzüglich nur der Schönheit seiner häufigen, halbgefüllten, rosenfärbigen Blüthen wegen, die jedem Garten im Frühjahre die schönste Zierde gewähren, gezogen; denn seine Früchte sind nur höchst mittelmäßig von Geschmack, länglich von Gestalt, und von Farbe grüngelblich, und reifen gegen Ende Septembers.

Gattung II. Aprikosen (Abricots).

Der Aprikosenbaum erhält unter den übrigen edlen Obstbäumen eine nur mittelmäßige Höhe und Stärke, treibt aber verhältnißmäßig eine große, schöne, dichtbelaubte Krone; er hat beynebens einen schnellen Wuchs, und bildet ein vortreffliches Gewächs als Spalier.

Sein eigentliches Fruchtholz bringt er nur an ein- und zweyjährigen Schossen, und muß daher beynahe nach den nämlichen Regeln als der Pfersichbaum im Schnitte behandelt und gewartet werden. Seine prachtvolle Blüthe erscheint eine der ersten im Frühjahre; daher, wenn diese Bäume nicht in einer geschützten Lage stehen, oder zu dieser Jahreszeit etwas gegen die rauhe Witterung mit Matten bedeckt werden können, dieselben sehr oft Schaden leiden.

Er besitzt, so wie mehr oder weniger die meisten Bäume dieser Klasse, einen häufigen, gummösen Saft, der unter verschiedenen Umständen sehr oft, besonders nach größern Verwundungen austritt, und ihm den Brand zuzieht, dem durch völliges Ausschneiden dieser Stellen und gehörige Umschläge abgeholfen werden muß.

Ungeachtet der Aprikosenbaum sich in alle Lagen schickt, so ist ihm doch nach bestättigten

Erfahrungen die südöstliche die anpassendste; in den nördlichen blüht er später, entgeht dadurch meistens den nachkommenden Frösten, und trägt größere Früchte, die aber weniger Farbe und Geschmack erhalten, und sich am besten zum Einmachen schicken. Uberhaupt ist die Dauer dieses kostbaren Steinobstes, das in keinem Garten, wo man auf gute Früchte und Abwechslung hält, vermißt werden wird, von Anfang des Julius bis ungefähr zur Hälfte des August.

Er wird nach Verschiedenheit der Umstände, als nach der Größe des Gartens oder dessen Lage und Plan, bald hochstämmig, bald am Spalier oder Geländer, oder als Kessel- und Buschbaum gezogen. In allen diesen Gestalten geräth er gut, doch verlangt er im ersten Falle gegen Norden und Westen einen Schutz; auch bleiben die Früchte im freyen Stande gewöhnlich etwas kleiner, werden aber viel besser und schmackhafter.

Der Aprikosenbaum erfordert zu seinem besten Fortkommen einen offenen, von andern Gewächsen nicht beschatteten Standort, und einen lockern, leichten, warmen, mit etwas Sand gemischten, nicht zu seichten Boden: denn in einem festen, thonigen, kalten und zu feuchten Erdreiche kömmt er nur kümmerlich fort.

Die Vermehrung dieser Baumart geschieht, so wie bey andern Obstsorten, theils durch Pfropfen (welche Veredlungsart zwar hier, so wie

auch bey den Pfersichen, der großen Verwundung wegen, nicht sehr anzurathen), indem sie nur Schwächlinge in die Welt setzt, theils durch das Okuliren *) und Kopuliren auf ihre eigenen sowohl, als auf Pflaumenwildlinge; auf den erstern wachsen sie zwar schneller, sind aber nicht so dauerhaft.

L'Abricot hâtif musqué ou précoce.

Du Ham. 1. pag. 133. Nro. 1. pl. 1. Cat. des Chart.

Eine mehr kleine als mittelmäßig große, plattrunde, durch eine sichtbare aber enge Nath nach der Länge getheilte, und auf einem sehr kurzen Stiele stehende Frucht.

Die Farbe der zarten Haut ist schön hochgelb, auf der Sonnenseite aber stark geröthet.

Das Fleisch ist fein, röthlich gelb, hat einen angenehmen, süßlichen Saft, und löst sich vom Stein, der eine bittere Mandel in sich schließt.

---

*) Ich okulire meine Aprikosen aufs schlafende Aug im August und September, und habe alles Widerrathens gewisser Pomologen von dieser Veredlungszeit ungeachtet, noch nie einen jungen Trieb im Frühjahre durch den Frost verlohren. Wie eitel sind generelle Vorschriften im Fache der Oekonomie, wo so viel auf Lokalität ankömmt!

Sie wird eßbar mit Ende Junius oder Anfangs Julius.

Der Baum wird mittelmäßig stark, sehr fruchtbar, mit starken, langen, graugetüpfelten Sommertrieben. Er liebt vorzüglich das Spalier, und läßt sich sehr gut treiben.

L'Abricot Commun.

Du Ham. 1. pag. 135. Nro. 3. pl. 2. Cat. des Chart.

Eine schöne, große, runde Frucht mit einem kurzen Stiel, von welchem sich bis zum Blüthepunkt eine tiefe Rinne zieht, die sie in zwey ungleiche Lefzen theilt.

Die Farbe der etwas sammetartigen, dicken Haut ist dunkelgelb, und an der Sonnenseite tiefroth.

Das Fleisch ist fest, gelbröthlich, und mit einem angenehmen, süssen Safte ganz angefüllt; es löst sich gut vom Stein, dessen Mandel bitter ist.

Die Reifzeit fällt in die letzte Hälfte des Julius.

Der Baum wird unter der ganzen Familie der größte und ansehnlichste, und ist sehr fruchtbar. Er schickt sich sehr gut zum Spalier, wie auch als Hochstamm.

L'Abricot précoce le Gros. *)

Eine mittelmäßig große, rundliche, durch eine tiefe, stark ins Auge fallende Rinne, der Länge nach getheilte, kostbare, frühe Sommerfrucht.

Die Farbe der zähen, fein sammetartig anzufühlenden Haut ist lichtgelb, auf der Sonnenseite etwas dunkler, und mit häufigen, größern und kleinern röthlichen Fleckchens bestreut.

Das Fleisch ist derb, dabey sehr zart, gelbröthlich, und von einem erhabenen, zuckerartigen Safte überfliessend; es löst sich gut vom Stein, der eine bittere Mandel einschließt.

Die Zeit der Reife ist der Anfang des Julius, mit oder gleich nach der Ab. hâtif.

Der Baum wächst ziemlich stark, und ist nicht weniger fruchtbar.

L'Abricot blanc.

Ist nach dem Dafürhalten der meisten Pomologen eine bloße Abart der Ab. hâtif musqué. Ich besitze zwar noch eine Sorte unter dem Namen Abricot blanc le Gros, die aber noch nicht getragen hat.

---

*) Ich erhielt diese Sorte unter beygefügtem Namen aus der Baumschule der Herren Gebrüder Baumann in Ober-Elsaß.

L'Abricot d'Angoumois.

Du Ham. 1. pag. 137. Nro. 4. pl. 3. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, etwas länglich gestaltete, und der Länge nach durch eine sehr sichtbare, enge Nath in zwey ungleiche Lefzen getheilte, sehr geschätzte, und hier noch zu wenig bekannte Aprikose.

Die Farbe der dünnen, zähen Haut ist ein schönes Ambergelb, welches auf der Sonnenseite ins Dunkelrothe oder Purpurfärbige übergeht.

Das Fleisch ist gelbröthlich, zart, schmelzend, sich gut vom Steine lösend, und mit einem sehr angenehmen, weinigten und gewürzhaften Safte angefüllt. Der Kern ist süß, und schmeckt wie frische Haselnüsse.

Der Reifpunkt fällt gegen die Mitte des Julius, noch vor der gemeinen Aprikose.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, und läßt sich vortrefflich am Spalier ziehen.

L'Abricot de Provence.

Du Ham. 1. pag. 139. Nro. 6. pl. 4. Fig. P. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, plattrunde, durch eine tiefe Furche in zwey ungleiche Lefzen getheilte, hier bisher noch ganz unbekannte, sehr kostbare Frucht.

Ihre Farbe ist hellgelb, und an der Sonnenseite sehr lebhaft geröthet.

Das Fleisch ist zart, stark dunkelgelb, und mit zwar nicht allzuvielem, aber einem desto schmackhaftern, weinigt erhabenen Safte angefüllt; es löst sich gut vom Stein, der eine süsse Mandel enthält.

Die Zeitigung fällt in die Mitte des Julius.

Der Baum treibt nicht sehr stark, und wird auch nicht besonders fruchtbar.

L'Abricot d'Hollande ou Amande-Aveline.

Du Ham. 1. pag. 138. Nro. 5. pl. 4. Cat. des Chart.

Eine der delikatesten Früchte dieser Gattung, von beynahe mittlerer Größe und rundlicher Gestalt.

Die Farbe ist hochgelb, und an der Sonnenseite durch Tüpfchen und Fleckchen stark geröthet.

Das Fleisch ist zart, fein, dunkel orangegelb, und mit einem sehr angenehmen, erhabenen, parfürmirten Safte ganz angefüllt; es löst sich gut vom Stein, der ziemlich groß, und eine süße, wie Haselnüsse schmeckende, meistens doppelte Mandel enthät.

Sie reift in der letzten Hälfte des Julius.

Der Baum ist zwar einer der schwächsten, aber vorzüglich tragbar, besonders wenn er an Spalier gezogen wird.

L'Abricot de Nancy.

Du Ham. 1. pag. 144. Nro. 10. pl. 6. Cat. des Chart.

Eine ansehnliche, flachrunde, öfters auch etwas unregelmäßige, und sowohl ihrer Größe, als des vortrefflichen Geschmacks wegen, beynahe allen andern vorzuziehende, durch eine vorzüglich nur gegen das untere Ende auffallende Nath getheilte Aprikose.

Die Farbe der zart anzufühlenden Haut ist lichtgelb, und zieht sich auf der Sonnenseite etwas ins Röthliche.

Das Fleisch, welches sich gut vom Steine löset, ist gelbröthlich, schmelzend wie von einer Pfersich, und mit einem vortrefflichen, sehr erhabenen und gewürzhaften, dieser Sorte ganz eigenen Safte reichlich angefüllt. Die Mandel ist bitter.

Die Reifzeit ist die Mitte des August.

Der Baum wird ziemlich stark, wächst sehr lebhaft, und hat kurze, dicke, dunkelbraune und punktirte Sommertriebe.

L'Abricot panaché.

Cat. des Chart.

Scheint bloß eine Abart von Ab. Commun zu seyn, von welcher sie sich nur durch die weißen Flecken der Blätter und des jungen Holzes, und dadurch, daß sie in allen Stücken etwas kleiner ist, unterscheidet.

L'Abricot noir.

Eine mittelmäßig g r o ß e, etwas wenig p l a t t g e d r ü c k t e, mehr der Seltenheit, als des guten Geschmacks wegen gesuchte Aprikose; mit einer seichten Nath und einem grünen, holzigen, gegen einen halben Zoll langen Stiel.

Die Farbe der dünnen, feinwolligten Haut ist dunkelbraun und etwas ins Schwärzliche fallend.

Das Fleisch ist röthlichgelb, vom Steine lösend, saftreich, von einem zwar süssen, aber nicht erhabenen Geschmack.

Sie zeitigt mit Ende Julius oder Anfangs August.

Der Baum wird ziemlich stark, aber nicht sehr tragbar, und hat lange, dünne, grün- und violettfärbige Sommertriebe.

Gattung III. Kirschen (Cerises).

Der Kirschbaum ist derjenige unter der zahlreichen Klasse der Obstbäume, der in kürzester Zeit zur schönsten Höhe und Stärke empor wächst. Seine prachtvoll in die Luft steigende Krone; der luxuriöse Schmuck seiner Blüthe und Früchte machen ihn unstreitig zur ersten Zierde in jeder Obstanlage; und nebst der Frühzeitigkeit und dem delikaten, erfrischenden, den Gaumen so angenehm reizenden Safte der letztern, deren jährlicher Reifzeit die Obstliebhaber mit so vielem Verlangen entgegen sehen, auch ganz der vorzüglichen Achtung würdig, worin er allenthalben steht.

Es werden diese Bäume nach Beschaffenheit ihrer Früchte überhaupt in süsse (Bigarreaux, Merises, Guignes) und süßsäuerliche, oder saure (Griottes, Cerises) eingetheilt, die nach der Zeitfolge der verschiedenen Sorten von Ende May bis zu Ausgang des Octobers dauern; vorzüglich muß man aber darauf sehen, daß sie ihre vollkommene Reife am Baume erhalten, wenn sie die wahre Güte und den ihnen eigenen, edlen Geschmack erhalten sollen; meistens wird es hierin versäumt, indem die Früchte gleich nach erhaltener erster Farbe, und also gewöhnlich um 14 Tage zu früh, abgenommen werden.

Der angemessenste Standort für Bäume dieser Art ist ein leichter, warmer, ziemlich tiefer, bearbeiteter oder aufgelockerter, mit Sand vermischten, jedoch nicht gar zu magerer Boden auf gemäßigter Anhöhen. Ein niedriges, kaltes, nasses, allzustarkes oder festes und zu fettes Erdreich sind ihnen gänzlich zuwider; so wie ohne Gefahr ihnen den Harzfluß und tödtlichen Brand zuzuziehen, nie ein Viehdünger in die Nähe ihrer Wurzeln gebracht werden darf.

Man veredelt die Kirschbäume, indem sich nur einige wenige und geringere Sorten in ächter Art vermittelst der Saamen fortpflanzen, durch Pfropfen, Okuliren und Kopuliren; doch ist die erstere Methode nur bey ganz jungen 2 bis 3jährigen Stämmchen anzurathen, da sich im Gegenfalle die Pfropfstelle selten mehr ganz überwächst und zum Brande geneigt bleibt. Zur Unterlage wählt man die aus den Saamenkernen der gewöhnlichen Waldkirschen und jenen der gemeinen Sauerkirsche oder Weichsel in den Baumschulen erzogenen Stämme. Die süssen Sorten können nur auf die erstern, die süßsäuerlichen und sauern aber sowohl auf jene, als diese nach Belieben veredelt werden. *)

---

*) Ich veredle meine meisten Sauer- und Süßkirschen so viel möglich durch das Okuliren mit dem schlafenden Auge auf meine aus Kernen

Am Vortheilhaftesten werden die Kirschbäume hochstämmig gezogen, wo sie nur wenig oder gar keine Pflege erfordern. Nur wenige Sorten schicken sich ans Spalier, indem sie in Rücksicht des Schnittes ungemein viel Vorsicht und Kenntniß voraus setzen; doch machen die süßsäuerlichen und sauern Arten eine Ausnahme hievon, da sich die meisten derselben sehr wohl zu jeder niedrigen Gestalt bilden lassen.

Sie ertragen beynahe einen jeden Sonnenstand; nur werden sie im Verhältniß als solcher mehr gegen Süden sich nähert, um so viel früher reif; welcher Unterschied oft 3 bis 4 Wochen betragen kann; indessen bleibt ihnen doch eine freye, gegen Morgen offene Lage, ihrer frühzeitigen Blüthe wegen, die anpassendste.

---

erzogene Waldkirschen-Wildlinge. Du Hamel schlägt für Kirschen, die in jedem Boden gut fortkommen, und zugleich als Zwerge gezogen werden sollen, die St. Luzien-Kirsche (Prunus mahaleb. Linn.) als Unterlage vor. Indessen erreiche ich diesen Zweck viel vortheilhafter, wenigstens bey den säuerlichen Sorten, mit der weit niedrigern und schwächern Erdweichsel (Prunus Chamae Cerasus, Linn.), die als Unterlage die schönsten Pyramiden, auch für die Rabatten der kleinsten Gärten, so wie eben so unübertreffbare, und bisher vergeblich gewünschte analoge Stämme zur Obstorangerie liefert.

La Cerise Précoce.

Du Ham. 1. pag. 168. Nro 1. pl. 3. Cat. des Chart.

Eine kleine, plattrunde, hier noch ziemlich unbekannte, mit einer kaum merklichen Nath bezeichnete, auf einem ungefähr einen Zoll langen Stiele ruhende, und bloß ihrer Frühzeitigkeit wegen schätzbare Weichselsorte.

Die Farbe der harten Haut ist anfangs lichtroth, fällt aber bey vollkommener Reife stark ins Dunkle.

Das Fleisch ist weiß, etwas ins Röthliche fallend, mehr trocken, als saftvoll, und von einem ziemlich säuerlichen Geschmack.

Sie reift mit Ende May oder Anfangs Junius.

Der Baum treibt nur schwach, hat dünne, längliche, hellbbraune Sommertriebe, und wird, um die Zeitigung zu beschleunigen, meistens an Mittagwänden gezogen.

La Guigne de May. *)

Eine etwas mehr kleine, als mittelmäßige, rundliche, auf beyden Seiten etwas

*) Ist die in unsern Gegenden fast allgemein bekannte, doch nicht sehr achtungswerthe, und meistens nur von den Landleuten für den Markt kultivirte frühe Maykirsche.

flach gedrückte, mit einer sehr deutlichen Nath bezeichnete, ziemlich langstielige, bloß ihrer frühen Reife wegen einer Kultur würdige Kirsche.

Die Farbe der etwas zähen Haut ist lichtroth und mit Weißgelb schattirt.

Das Fleisch ist weich, und mit einem trübweißen, etwas süßlichen, aber nichts weniger, als erhabenen Safte angefüllt.

Ihre Reifzeit ist nach Verschiedenheit der Witterung zu Ende May, oder Anfangs Junius.

Der Baum wird ziemlich stark, jedoch nicht so, wie von den übrigen Herzkirschen, und bildet eine lichtere Krone.

La Guigne noir.

Du Ham. 1. pag. 158. Nro. 1. pl. 1. Fig. 1. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, herzförmig gestaltete, etwas plattgedrückte Kirsche, mit einer nicht sehr auffallenden Nath und einem gegen 2 Zoll langen Stiel.

Die Farbe der zarten, hin und wieder ungleich eingedrückten Haut ist dunkel braunroth, und fällt bey vollkommener Reife beynahe ins Schwarze.

Das Fleisch ist weichlich, mit dem Steine zusammenhängend, und mit einem dunkelrothen, ausnehmend süssen, höchst erfrischenden Safte angefüllt, der einen etwas bitterlichen Nachgeschmack äußert.

Sie zeitigt gegen die Mitte des Junius.

Der Baum wird besonders stark und fruchtbar, und bildet eine große, prachtvolle Krone.

Le Gros Bigarreau Commun. La Belle de Rocmont.

Le Coeuret ou Coeur de Pigeon.

Cat. des Chart.

Le Gros Bigarreau blanc.

Du Ham. 1. pag. 165. Nro. 2.

Eine ansehnlich große, von Gestalt herzförmige, etwas uneben und plattgedrückte, an einem langen Stiele hängende, und zugleich die schönste und beste Knorpelkirsche.

Die Farbe ist gelblichweiß, auf der Sonnenseite stark geröthet, und mit gelblichen Pünktchen getüpfelt.

Das Fleisch, das nur höchst selten wurmigt gefunden wird, ist weiß, derb, und voll eines angenehmen, süßlichen, sehr erhaben schmeckenden Saftes; sie muß aber, wenn sie nicht unschmackhaft und fleckicht werden soll, sogleich vom Baume gegessen werden. Nur in nassen, kalten Sommern wird sie gern fade, und berstet auf.

Ihre Reifzeit ist um die Mitte des Julius, und hält sich durch mehrere Wochen am Baum.

Sie bildet einen schönen, großen, stattlichen Baum, der jedoch, der gegen den Frost empfindlichen Blüthe wegen, seinen Geschlechtsverwandten an Fruchtbarkeit nachsteht.

Le Gros Bigarreau noir.

Le Guignier à gros fruit noir luisant.

Du Ham. 1. pag. 162. Nro. 5. *)

Ist nächst der vorhergehenden die Königin aller hartfleischigen Herzkirschen, von ansehnlicher Größe und fast dreyeckiger Gestalt, einer fast unmerklichen Nath, und einem dünnen, grünen, ziemlich langen, fest am Fleische hangenden Stiel.

Die Farbe der festen, zähen, sehr glatt- und glänzenden Haut ist ein starkes Dunkelbraun, das bey vollkommener Reife ins Schwarze übergeht.

Das Fleisch ist hart, und mit einem dunkelrothen, überaus süssen, angenehmen, gewürzhaften und stärkenden Safte angefüllt.

Sie reift Anfangs Julius, und hält sich 3 bis 4 Wochen am Baum, wenn kein nasser Som-

---

*) Wie Du Hamel diese Frucht unter die weichfleischigen Kirschen (Guignes) hat bringen können, begreife ich nicht.

mer ist, denn sonst wird sie unschmackhaft und fault gern.

Die Krone des Baumes ist dichter und größer, als von den zwey nächst vorhergegangenen, so wie er überhaupt an Höhe, Stärke und schönem Ansehen alle übrigen Kirschbäume übertrifft, und beynebens sehr volltragend ist.

Le Gros Bigarreau rouge.

Du Ham. 1. pag. 163. Nro. 1. pl. 2. Cat. des Chart.

Eine ziemlich große, herzförmige oder rundliche, zuweilen auch etwas unregelmäßig gebildete, durch eine ansehnliche Nath getheilte, auf einem besonders langen und dünnen Stiele befestigte Kirsche.

Die Farbe der zarten, glatten, glänzenden Haut ist hellroth und an der Sonnenseite etwas dunkler.

Das Fleisch ist unter allen Knorpelkirschen das festeste, um den Stein roth gefärbt, übrigens weißlich, und erhält einen reichlichen, sehr erhaben und vortrefflich schmeckenden Saft. Nur Schade! daß sie bey zur Reifzeit einfallendem Regenwetter so leicht fault.

Ihre Zeitigung fällt in die letzte Hälfte des Julius.

Der Baum wird außerordentlich stark, hat kurze, dicke, hellbräunliche Sommertriebe, und gewährt ein prachtvolles Ansehen.

Pragische Muskateller.

Henne. Baumschule. pag. 333. Nro. 1.

Sie ist mittelmäßig groß, länglichrund, auf einem langen, dünnen Stiele stehend, und mit einer sehr deutlichen Nath bezeichnet.

Die Farbe ist glänzend dunkelroth, ins Schwärzliche fallend.

Das Fleisch, welches fest am Stiele sitzt, ist hellroth, zerfliessend, und mit einem häufigen, süssen, sehr angenehmen, jedoch nicht müskirten Safte angefüllt.

Sie reift gegen Anfang des Julius, oder auch etwas früher, und dauert gegen 3 Wochen am Baum.

Der Baum wird zwar nur mittelmäßig stark, aber außerordentlich fruchtbar, schickt sich sehr gut ans Spalier in allen Lagen, und läßt sich ungemein gut treiben.

La Grosse Guigne blanche et jaune.

Mayer. Pom. Franc. Tom. 2. tab. 10 et 11.

Eine mittelmäßige große, etwas plattgedrückte, durch eine sehr sichtbare Nath der Länge nach getheilte Süßkirsche, mit einem dünnen, verhältnißmäßig langen Stiel.

Die Farbe der feinen, gespannten Haut ist durchaus hellgelb, ohne bey jedem Zustande der Reife eine fremde Schattirung anzunehmen.

Das Fleisch ist zart, weich, zerfliessend und mit einem häufigen, süßen, aber nicht erhabenen Safte angefüllt.

Die Reifzeit ist von der Mitte bis gegen Ende Junius.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, aber ungemein tragbar, und bildet eine prachtvolle Krone.

La Cerise Royale ancienne.

Cat. des Chart.

La Cerise Royale ou Cherry-Duk.

Du Ham. 1. pag. 193. Nro. 20. pl. 15.

Eine ziemlich große, plattrunde, vortreffliche Weichselsorte mit einem mittelmäßig langen Stiel, und keiner sichtbaren Nath.

Die Farbe der dünnen Haut ist, wenn sie vollkommen reif geworden, dunkel braunroth, ins Schwärzliche schillernd.

Das Fleisch ist etwas derb, besonders zart, und mit einem häufigen, hellrothen, mehr süß = als säuerlichen, und gewürzhaft erhabenen Safte angefüllt.

Die Reifzeit ist zu Ende Juny oder Anfangs Julius.

Der Baum ist seiner außerordentlichen Fruchtbarkeit wegen nur von mittelmäßiger Stärke, und

schickt sich daher besser zu Pyramiden oder ans Spalier, als zu Hochstämmen.

La Royale hâtive ou May-Duk.

Etwas kleiner als die vorhergehende, lichter an Farbe, aber eben so vorzüglich an Güte und Tragbarkeit. Sie reift schon anfangs Junius, ist daher eine der besten zum Treiben; und wird als eine Abart von jener angesehen.

La Cerise-Guigne. Royale ou Nouvelle d'Angleterre.

Du Ham. 1. pag. 195. Nro 21. pl. 16. Fig. 1. Cat. des Chart.

Eine ziemlich große, flach gedrückte, an einem langen, dünnen Stiele hangende und mit keiner sichbaren Nath bezeichnete Kirsche.

Ihre Farbe ist dunkelrothbraun und bey völliger Reife in Schwarze fallend.

Das Fleisch ist etwas weicher als von den 2 vorhergehenden Sorten, dunkelroth, und mit einem häufigen, süssen, aber nicht sehr erhabenen Safte angefüllt.

Sie zeitigt gegen Ende Junius.

Der Baum wird ziemlich stark, sehr fruchtbar und hat dicke, ziemlich lange, röthlich graue Sommertriebe.

La Cerise à Bouquet.

Du Ham. 1. pag. 176. Nro. 8. pl. 6.

Ist rundlich von Gestalt, und die kleinste unter allen Glaskirschen. Der Stiel sitzt fest am Kern, und ist einen Zoll lang.

Die Farbe der harten Haut ist blaß röthlich, ins Gelbliche fallend.

Das Fleisch ist weiß, saftreich, zerfliessend, aber ohne allen erhabenen Geschmack, und zu sauer um roh genossen zu werden.

Die Reifzeit ist die letzte Hälfte des Junius.

Der Baum bleibt zwar klein, ist aber ausserordentlich volltragend, und bringt mehrere Kirschen auf einem Stiele hervor; er wird daher meistens nur dieser Seltenheit und der frühen Reife seiner Früchte wegen gepflanzt.

La Griotte de Portugal ou d'Espagne.

Du Ham. 1. pag. 190. Nro. 18. pl. 13.

Eine ansehnlich große, runde, kurzstielige Frucht, welche mit allem Recht für eine der staatlichsten und delikatestenn Sorten der Sauerkirschen gehalten wird.

Die Farbe ist bey vollkommen erhaltener Reife ein schönes Dunkelroth.

Das Fleisch ist etwas fest, der Saft häu-

fig und von einem höchst angenehmen, süßsäuerlichen Geschmack.

Die Reifzeit fällt in die erste Hälfte des Julius.

Der Baum wird mittelmäßig stark und ziemlich tragbar; er wächst sehr lebhaft und schickt sich trefflich ans Spalier.

La Cerise de Montmorency à Courte Queue ou Le Gros Gobet.

Du Ham. 1. pag. 180. Nro. 10. pl. 8. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, plattrunde, auf einem kurzen, steifen Stiele befestigte, meistens mit einer sehr sichtbaren Nath bezeichnete, und unter die allervorzüglichsten zu rechnende Weichselsorte.

Die Farbe ist glänzend hellroth, und fällt auch bey vollkommener Reife kaum etwas ins Dunklere.

Das Fleisch ist weißgelblich, überaus saftreich, nur etwas wenig sauer und sehr delikat.

Sie zeitigt gegen die Mitte des Julius.

Der Baum wird mittelmäßig stark und hat dünne, längliche, röthlich braune Sommertriebe. Er blüht zwar alle Jahre häufig, setzt aber verhältnißmäßig nur wenige Früchte an, und wird am besten am Spalier gezogen.

La Cerise de Montmorency à longue Queue ou Le Petit Gobet.

Du Ham. 1. pag. 181. Nr. 11. Cat. des Chart.

Eine nur mittelmäßig große, aber schöne, und der reichlichen Erndte sowohl, als ihrer Güte wegen in ihrem Vaterlande überaus geschätzte Sauerkirsche mit einer seichten Nath und einem starken, grünlichen, gegen anderthalb Zoll langen, fest mit dem Steine zusammenhangenden Stiel.

Die Farbe ist angenehm lichtroth, aber nach vollkommener Reife etwas ins Dunkle fallend.

Das Fleisch ist weiß, zart und enthält einen reichlichen, sehr angenehmen, säuerlichsüssen und erhabenen Saft.

Die Zeit der Reife fällt in die erste Hälfte des Julius.

Der Baum wird verhältnißmäßig stark und dicht belaubt, trägt außerordentlich voll und büschelweise.

La Grosse Cerise rouge-pâle.

Du Ham. 1. pag. 182. Nro. 12. pl. 9.

Ist die schönste und größte unter den sogenannten Glaskirschen oder Weichseln mit weißem Saft, von beynahe vollkommen rundlicher Gestalt, mit einer sehr seichten Nath, und gegen einen Zoll langen, in einer tiefen Einsenkung stehen-

stehenden, und mit dem Steine fest zusammen-hangenden Stiel.

Die Farbe der feinen Haut ist sehr lichtroth und verdunkelt sich auch bey der vollkommensten Reife nicht viel.

Das Fleisch ist etwas weißgelblich, durchsichtig, und mit einem häufigen, weißen, angenehm säuerlichen Safte angefüllt.

Die Reifzeit ist Anfangs Julius.

Der Baum wird ansehnlich stark und hoch, sehr fruchtbar, und trägt seine Zwegie meistens gerader in die Höhe, als die übrigen Sauerkirschenbäume.

La Double Natte.

Eine ansehnlich große, länglichrunde, auf beyden Seiten flach gedrückte, und auf einem meistens etwas krumm gebogenen Stiele sitzende, sehr geschätzte Sauerkirsche.

Die Farbe ist dunkelbraun, und fällt nach erhaltenem Reifpunkt etwas ins Schwarze.

Das Fleisch ist roth, überfliessend von Saft und von einem sehr delikaten, gewürzhaft erhabenen Geschmack.

Die Reifzeit fällt in den Anfang des Julius.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und stark; hat dünnes, hangendes Holz, und ist auch selten ganz volltragend.

La Cerise Leopold.

Eine rundliche, auf einer Seite etwas plattgedrückte, vorzügliche und zu den größten Sorten zu rechnende Kirsche.

Die Farbe ist dunkelbraun, und nähert sich gegen den Reifpunkt immer mehr dem Schwarzen.

Das Fleisch ist dunkelroth, äußerst saftreich, von einem höchst angenehmen, etwas fein säuerlichen Geschmack.

Sie zeitigt gegen die Mitte des Julius.

Der Baum erreicht eine ansehnliche Stärke und trägt außerordentlich voll.

La Grosse Cerise. Griotte de Chaux ou d'Allemagne.

Du Ham. 1. pag. 192. Nro. 19. pl. 14. Cat. des Chart.

Eine vorzüglich große, rundlich gestaltete Weichselsorte, mit einem verhältnißmäßig sehr langen, grünlichen, dünnen Stiel, von welchem eine sichtbare Nath über die Frucht hinläuft.

Die Farbe ist Anfangs lichtroth und glänzend, fällt aber bey vollkommener Reife stark ins Dunkle.

Das Fleisch ist zart, hellroth, und mit einem säuerlichen, durch eine liebliche Schärfe erhabenen, und delikaten Safte ganz angefüllt.

Die Reifzeit ist gegen Ende des Julius,

hält sich aber, indem die Früchte nur nach und nach reifen, bis in September.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, aber zum Verwundern, und gleich vom zweyten Jahre nach der Veredlung an, tragbar; er hat lange, dünne Sommertriebe, und schickt sich vortrefflich ans Spalier, wo seine Früchte eine monströse Größe erhalten; doch verlangt er einen warmen, trockenen Boden, sonst werden die Früchte zu sauer.

La Cerise Van der Natt.

Henne Baumsch. pag. 361. Nro. 12.

Ist von mittelmäßiger Größe, fast ganz runder Gestalt, und sitzt auf einem langen, dünnen Stiel.

Die Farbe ist dunkelroth, glänzend, und fällt bey vollkommener Reife stark ins Schwarze.

Das Fleisch ist weich, von gleicher Farbe, und voll von einem süßsäuerlichen, stark färbenden, sehr angenehmen Saft.

Sie reift gegen Ende Julius, hält sich aber lange am Baum.

Der Baum wird gewöhnlich stärker, als von den übrigen Sauerkirschen, und ist dabey sehr tragbar.

La Grande Cerise (Bigarreau) de Lauermann.

Eine der schönsten und größten der bisher bekannt gewordenen Knorpelkirschen, von regelmäßiger, stumpf herzförmiger, an beyden Seiten etwas flachgedrückter Gestalt; mit einer sehr seichten Nath bezeichnet, und einem gegen anderthalb Zoll langen Stiel.

Die Farbe der dünnen, jedoch zähen Haut ist Anfangs weißgelb und roth punktirt, bey ihrer völligen Reife aber wird sie immer mehr geröthet.

Das Fleisch ist weiß, derb, fest mit dem Steine zusammenhängend, saftvoll, und von einem besonders angenehmen, erhabenen, gezuckerten Geschmack.

Die Reifzeit fällt in die zweyte Hälfte des Julius.

Der Baum hat ein mittelmäßig starkes Wachsthum, und trägt ziemlich gut.

La Cerise quatre à un Livre. *)

Die Größe dieser, die Erwartung der Obstfreunde so lang gespannt gehaltenen Kirsche, ist fast ganz die gewöhnliche unserer weichfleischigen Herzkirschen (Guignes), zu denen sie auch

---

*) Parturiunt montes. —

im Systeme gehört; sie ist etwas flach gedrückt, und hat auf beyden Seiten nach der Länge laufende, zarte Linien, die sich auf der Spitze in eine kleine, fleischigte Erhöhung verlieren; der Stiel ist dünn, gelbgrünlich, und ziemlich lang.

Die **Farbe** ist gelblich glänzend, fällt aber nach dem herannahenden Grade der wahren Reife immer mehr ins Röthliche.

Das **Fleisch** ist ausnehmend zart, sehr saftvoll, und hat einen angenehmen, süßen Geschmack.

Die **Reifzeit** fällt in August.

Der **Baum** wird besonders stark, und hat dicke, gelblichgraue Sommertriebe; das Blatt aber ist bey weitem das größte von allen Kirschensorten.

La Cerise tardive ou de la Toussaint.

Du Ham. 1. pag. 178. Nro. 9. pl. 7. Cat. des Chart.

Eine **mittelmäßig große, plattgedrückte**, vom August an bis spät in Herbst sich in der Reife folgende, mit einer sehr seichten Nath bezeichnete, und auf einem dünnen, verhältnißmäßig sehr langen Stiele befestigte Sauerkirsche.

Die **Farbe** der harten Haut ist Anfangs licht- und bey vollkommener Reife etwas dunkelroth.

Das **Fleisch** ist zart, mit einem säuerlichen, etwas herben Safte angefüllt, und enthält einen

im Verhältniß ziemlich großen Stein; sie wird daher weniger zum frischen Genuß, als zu Compoten verbraucht.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, aber sehr fruchtbar, und zeichnet sich vorzüglich nebst dem Cerisier à Bouquet, durch seine zahlreichen, abwärts hangenden, dünnen Zweige aus.

Le Cerisier à fleur double.

Mit prachtvollen, ganz gefüllten, kleinen Ranunkeln gleichenden Blumen, die aber niemals Früchte ansetzen, und daher diesen Baum bloß für Ziergärten empfehlungswürdig machen.

Gattung IV. Pflaumen (Prunes).

Die sämmtlichen Sorten dieser sowohl äußerst fruchtbaren, als höchst nützlichen Obstgattung haben in unserm gemäßigten Himmelstriche einen ihnen so anpassenden Standort gefunden, daß sie nicht nur ihre gänzliche Vollkommenheit hier erreichen, sondern sich auch durch verschiedene Umstände so sehr vermehrt haben, daß man gegenwärtig von allen guten, mittelmäßigen und schlechten Arten und Abarten Listen findet, in denen sie sich über 200 belaufen.

Der frey aufwachsende Pflaumenbaum erhält kaum eine etwas mehr, als mittelmäßige Höhe und Stärke, aber eine ansehnliche, ziemlich ausgebreitete Krone; er wächst übrigens sehr schnell, wird sehr frühzeitig tragbar, und seine Früchte erscheinen nicht nur an jungen Trieben, sondern auch an ältern, 3 bis 4 und mehrjährigen Zweigen.

Jeder Boden, wenn solcher nur nicht ganz unbebaut, allzu fest oder mager, und seicht oder naß ist, ist dem Pflaumenbaume zuträglich, am besten aber gedeihet er jedoch in einem lockern, leichten, etwas gedüngten, und mehr trockenen, als feuchten Grunde; auch verlangt er eine offene,

freye, unbeschattete Lage; indessen leidet die ziemlich frühzeitige Blüthe von den rauhen Frühlingswinden doch sehr oft Schaden, so, daß ein gutes Pflaumenjahr im Durchschnitt immer kein gewöhnliches Jahr ist.

Diese Baumart wird übrigens in den Obstgärten nach verschiedenen Gestalten gezogen; als hochstämmig, halbhochstämmig, als Kessel- und Buschbaum, als Pyramide, Fruchthecke und am Spalier, zu welcher letztern Art jedoch nur einige wenige Sorten tauglich sind befunden worden. *)

Die Vermehrung und Veredlung der guten Pflaumensorten geschieht auf dreyerley Art, nämlich durch Pfropfen, Okuliren und Kopuliren, welches auf Saamenschößlingen von der sogenannten Haferpflaume (Kriechen) am besten gedeiht; denn nur sehr wenige Arten pflanzen sich ächt durch ihren Saamen fort; auch ist hiebey noch anzumerken, daß sie, um den so gefahrvollen und oft tödtlichen Gummifluß zu vermeiden, nur so wenig als möglich beschnitten werden dürfen.

Die eigentliche Dauer der edlen Pflaumenfrüchte, die nach Gestalt, Größe, Farbe und Geschmack so unzählig verschieden sind, ist von Anfang des Julius bis zu Ende des Octobers, wo

---

*) Als vorzüglich Mirabelle. Ste Catherine. Abricotée. Perdrigon blanc et violet. Diaprée rouge.

sie also ganze vier Monate hindurch jede Tafel mit Ruhme zieren, und jedem Gaumen den reizendsten Genuß gewähren. Indessen werden sie nicht allein, so wie auch andere Obstsorten, frisch verzehrt, sondern auch zu verschiedenem andern Gebrauche verwendet.

Was den Sonnenstand betrifft, so gerathen sie am besten in der von Osten gegen Süden oder Norden abweichenden Lage bis auf ungefähr 40 Grade; die gerade Mitternachtseite ist für sie zu kalt, so wie der direkte Stand gegen Mittag zu heiß, und ihre Früchte werden hier gern trocken, und melbigt.

La jaune hâtive ou Prune de Catalogne.

Du Ham. 2. pag. 66. Nro. 1. pl. 1. Cat. des Chart.

Eine kleine, spindelförmig gestaltete, durch eine seichte aber sichtbare Rinne der Länge nach getheilte, und auf einem gegen einen halben Zoll langen, dünnen Stiele befestigte, frühe Sommerfrucht.

Die Farbe der glatten, glänzenden, mit sehr wenig Duft bedeckten Haut ist dunkelgelb.

Das Fleisch ist weich, mattgelb, etwas grobfaserig, bey guten Jahren süß und etwas müskirt, und löst sich nicht ganz vom Stein.

Die Reifzeit fällt in die erste Hälfte des Julius.

Der Baum treibt nur schwach, ist aber ziemlich fruchtbar, und hat lange, dünne, hellgraue Sommertriebe. Sein größter Werth besteht in der frühen Zeitigung der Früchte.

Le Gros Damas de Tours.

Du Ham. 1. pag. 69. Nro. 4. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßiggroße, rundliche, durch eine kaum auffallende Nath bezeichnete, und auf einem dünnen, verhältnißmäßig langen Stiele ruhende, kostbare Frühpflaume.

Die Farbe der zähen, fest am Fleische hängenden Haut ist dunkelblau, und mit einem starken, weißen Duft überzogen.

Das Fleisch ist gelbröthlich, derb, doch zart, angenehm, gewürzhaft riechend, mit einem süßlichen Safte angefüllt, und löst sich nicht ganz gern vom Stein.

Sie zeitigt gegen die Mitte des Julius.

Der Baum hat einen starken Wuchs, und lange, dicke, mit einem feinen Silberhäutchen überzogene Sommertriebe.

La Précoce de Tours.

Du Ham. 2. pag. 67. Nro. 2.

Eine kleine, etwas eyförmig gestaltete, mit einer kaum merkbaren Rinne bezeichnete, auf

einem schwachen, gegen einen halben Zoll langen Stiele befestigte, ziemlich gute Juliuspflaume.

Die Farbe der zähen, lederartigen, fest am Fleische hängenden Haut ist sehr dunkelviolet, ins Schwarze fallend, und durchaus mit starkem Duft überzogen.

Das Fleisch ist gelblich, sehr saftvoll, von einem angenehmen, etwas parfümirten Geschmack.

Die Reifzeit fällt in die erste Hälfte des Julius.

Der Baum wird stark und fruchtbar; hat dicke, sehr dunkelblaue Sommertriebe, und verlangt einen trocknen, warmen Stand.

La Royale de Tours.

Du Ham. 2. pag. 81. Nro. 17. pl. 20. Fig. 8. Cat. des Chart.

Eine ihres vortrefflichen Geschmacks, so wie ihres mahlerisch schönen Ansehens wegen gleich schätzbare, ziemlich große, plattrunde, durch eine seichte, breite Rinne getheilte, auf einem etwas starken, grünlichen, verhältnißmäßig langen Stiele sitzende Frühpflaume.

Die Farbe der Schattenseite ist lackroth, auf der entgegengesetzten aber lichtblau, übrigens mit gelblich glänzenden Tüpfchen bestreut, und mit einem sehr starken Duft überzogen.

Das Fleisch, das sich nicht gut vom Steine löst, ist grünlichgelb, zart, schmelzend und von

einem gezuckerten, sehr delikaten, erhabenen Geschmack.

Sie zeitigt gegen Ende des Julius.

Der Baum wird sehr stark und fruchtbar, und hat kurze, dicke, bräunliche und grau getüpfelte Sommertriebe.

Le Monsieur.

Du Ham. 2. pag. 78. Nro. 15. pl. 7. Cat. des Chart.

Eine ziemlich große, rundliche, durch eine sehr seichte Rinne bezeichnete, auf einem bey einem halben Zoll langen, starken Stiele stehende, ihrer Schönheit und frühen Reife wegen sehr schätzbare Frucht.

Die Farbe der zähen, sich leicht ablösenden Haut ist ein schönes, stark mit Duft überzogenes Blau.

Das Fleisch, das sich gut vom Steine löst, ist in einer trocknen, warmen Lage, die sie unmittelbar zu ihrer Vollkommenheit zu erfordern scheint, zart, schmelzend, und hat einen sehr angenehmen, gezuckerten Geschmack.

Die Reifzeit ist zu Ende Julius.

Der Baum wird ansehnlich stark, ziemlich fruchtbar; äußert ein sehr lebhaftes Wachsthum, und hat starke, dicke Sommertriebe.

La Prune précoce. *)

Eine mittelmäßig große, etwas längliche, kurzgestielte, auf der einen Seite durch eine seichte Linie getheilte Zwetschenart.

Die Farbe der Haut ist dunkelroth, ins Schwärzliche fallend, und mit einem blauen Duft überzogen.

Das Fleisch ist gelblich, sehr saftreich und von einem besonders angenehmen Geschmack; löst sich aber nicht vom Stein.

Sie reift in der ersten Hälfte des August.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, aber sehr frühzeitig und fast jährlich tragbar, und schickt sich überaus gut zum treiben, wo er nie fehlschlägt.

La Prune d'Aoùt.

Es unterscheidet sich diese vortreffliche Pflaume von der gewöhnlichen Zwetsche, mit der sie übrigens alle guten Eigenschaften gemein hat, nur dadurch, daß sie etwas kleiner ist, und schon im August reift, und mithin uns den Genuß jener allgemein beliebten Frucht beynahe durch 6 Wochen verlängern hilft.

---

*) Ich finde diese, in vielen Rücksichten sehr vortreffliche Frucht, bey keinem Pomologen noch bisher beschrieben.

Le Damas musqué.

Du Ham. 2. pag. 74. Nro. 10. pl. 20. Fig. 3. Cat. des Chart.

Eine kleine, von oben und unten platt-gedrückte, durch eine tiefe Rinne getheilte, und auf einem dünnen, weißen, halbzölligen Stiele befestigte, kostbare Frucht.

Die Farbe ist violet, ins Schwärzliche fallend, und mit einem starken Duft überzogen.

Das Fleisch ist fest, gelb, mit einem häufigen, erhabenen, etwas müskirten Safte angefüllt, und löst sich gut vom Stein.

Die Reifzeit ist die Mitte des August.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, und in eben dem Verhältnisse tragbar, und hat ziemlich lange, starke, gelblichgraue, und gegen die Spitze dunkelbraune Sommertriebe.

Le Drap-d'or ou La Mirabelle double.

Du Ham. 2. pag. 96. Nro. 30. Cat. des Chart.

Eine etwas weniger, als mittelmäßig große, rundliche, mit einer fast unbemerkbaren Nath bezeichnete, auf einem dünnen, halbzölligen Stiele ruhende, der gemeinen Mirabelle übrigens sehr ähnliche, nur etwas größere, schöne und delikate Tafelfrucht.

Die Farbe ist gelb, und bekömmt bey völliger Reife hin und wieder röthliche Flecken; übri-

gens ist sie ganz mit einem häufigen, weißen Duft überzogen.

Das Fleisch, von dem sich der Stein ziemlich gern ablößt, ist dunkelgelb, zart, schmelzend, und hat einen sehr delikaten, gezuckerten Geschmack.

Sie zeitigt in der ersten Hälfte des Augusts.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, aber ziemlich fruchtbar, doch lange nicht so, als von der gemeinen Mirabelle, und hat kurze, dicke, graubräunliche Sommertriebe.

La Prune Cerise. Mirabolan.

Du Ham. 2. pag. 111. Nro. 45. pl. 20. Fig. 15. Cat. des Chart.

Eine kleine, vollkommen runde, anstatt der gewöhnlichen Nath, nur mit einem Striche bezeichnete, an einem kurzen und dünnen Stiele hangende, mehr einer großen Kirsche, als Pflaume ähnliche Frucht.

Die Farbe der glatten, dünnen Haut ist braunroth und etwas weißlich getupft.

Das Fleisch ist hellgelb, zart und durchsichtig, von einem säuerlichen, nicht erhabenen Geschmack.

Sie reift gegen die Mitte des Augusts.

Der Baum wird ziemlich groß, hat ein sehr buschigtes Wachsthum, und zeichnet sich fast jährlich durch eine vorzüglich häufige Blüthe aus, dessen ungeachtet ist er doch nicht sehr tragbar; die Som-

mertriebe sind dünn, lang und bräunlich. Er wird vorzüglich der schönen Zierde und Seltenheit wegen in Gärten gezogen. Als Obstorangerie-Bäumchen, macht er im Winter, da er sich sehr leicht treiben läßt, eine ungemeine Zierde.

La Prune Datte ou Prune d'Autriche violette.

Eine ansehnlich große, länglich spindelförmige, gegen den langen Stiel zu etwas verdünnt zulaufende, tief gefurchte, mehr der Sonderheit ihrer Gestalt, als der vorzüglichen Güte wegen bekannte Zwetschenart.

Die Farbe der etwas dicken Haut ist röthlich-blau, und mit einem starken, weißen Duft belegt.

Das Fleisch, von dem sich der Stein leicht ablöst, ist goldgelb, fest, von einem angenehmen, süßen Geschmack, dem jedoch das Erhabene der eigentlichen deutschen Zwetsche ganz fehlt.

Die Reifzeit ist gegen Ende des Julius.

Der Baum wird ansehnlich stark und hoch; hat lange, starke Sommertriebe, die ihm ein dichtes Ansehen verschaffen, daher er sich sehr gut zu jeder beliebigen Gestalt bilden läßt.

La Jacinthe.

Du Ham. 2. pag. 100. Nro. 34. pl. 16. Cat. des Chart.

Eine vorzüglich große, längliche, gegen das obere Ende etwas verdickt zulaufende,

durch

durch eine sehr seichte Nath bezeichnete, und auf einem kurzen, starken, grünen Stiele befestigte, ziemlich gute Frühpflaume.

Die Farbe der dicken, harten, fest am Fleische hangenden Haut ist hellviolet, und mit einem weißen Duft überzogen.

Das Fleisch ist lichtgelb, derb, und mit einem angenehmen, ziemlich erhabenen, etwas wenig säuerlichen Safte angefüllt.

Sie wird eßbar gegen Ende August.

Der Baum wird ziemlich stark; hat ein sehr lebhaftes Wachsthum, und lange, gerade, gleichsam wie marmorirt aussehende Sommertriebe.

La Royale.

Du Ham. 2. pag. 88. Nro. 94. pl. 10. Cat. des Chart.

Eine ziemlich große, rundlich aussehende, durch eine kaum auffallende Nath bezeichnete, und auf einem langen, dünnen Stiele stehende Frucht von vorzüglicher Güte.

Die Farbe ist lichtblau, mit fahlgelben Tüpfchen bezeichnet, und mit einem starken, weißwolkigten Duft bedeckt, der ihr ein beynahe weißgrauliches Ansehen giebt.

Das Fleisch ist derb, löst sich gut vom Stein, ist grünlichgelb, beynahe durchsichtig, und mit einem sehr erhabenen, säuerlich süssen, perdrigonartigen Safte reichlich angefüllt.

Sie reift mit der Hälfte des August.

Der Baum wird ansehnlich stark; und hat lichtblaue, graugetüpfelte, lange, starke Sommertriebe.

Le Damas rouge.

Du Ham. 2. pag. 72. Nr. 8. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, rundlich oder mehr eyförmig gestaltete, durch eine kaum sichtbare Nath getheilte, auf einem halbzölligen Stiele befestigte, kostbare Sommerfrucht.

Die Farbe ist grünröthlich, auf der Sonnenseite mehr ins Dunkle fallend, hin und wieder mit gelblichen Punkten bestreut, und mit einem häufigen Duft überzogen.

Das Fleisch, das sich leicht vom Stein löst, ist gelblich, zart, schmelzend, und von einem sehr angenehmen, gezuckerten Geschmack.

Ihre Reifzeit fällt gegen die Mitte des August.

Der Baum wird sehr ansehnlich und stark, aber nicht sehr fruchtbar; und hat lange, mittelmäßig starke, röthliche Sommertriebe.

Le Damas d'Italie.

Du Ham. 2. pag. 75. Nro. 12. pl. 4. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, rundliche, durch eine merkliche Nath getheilte, mit einem

nach Verhältniß starken und langen Stiele versehene, sehr geachtete Pflaume.

Die Farbe der sehr zähen Haut ist violet, bey völliger Reife etwas ins Braune fallend und stark mit Duft überzogen.

Das Fleisch, welches sich gut vom Stein löst, ist gelblichgrün, und hat einen höchst angenehmen, rein süssen Geschmack.

Sie wird eßbar gegen Ende August.

Der Baum wird sehr stark und fruchtbar, und hat dicke, violetfärbige Sommertriebe.

Le Damas de Maugerou.

Du Ham. 2. pag. 76. Nro. 13. pl. 5. Cat. des Chart.

Eine ziemlich große, rundliche, sehr angenehm aussehende, durch keine auffallende Nath getheilte, und auf einem dünnen, gelblichen, gegen einen Zoll langen Stiele stehende, besonders kostbare Frucht.

Die Farbe der zähen, fest am Fleische sitzenden Haut ist grünröthlich, und fällt auf der Sonnenseite ins Blaue; übrigens ist sie mit sehr kleinen fahlgelben Tüpfchen besäet, und stark mit Duft überzogen.

Das Fleisch ist derb, grüngelb, löst sich vom Stein und hat einen sehr angenehmen gezuckerten Geschmack.

Sie reift mit Ende August.

Der Baum wird besonders stark, ziemlich fruchtbar; hat ein sehr gutes Ansehen, und kurze, dicke, etwas gefurchte, bräunliche Triebe.

Le Perdrigon violet.

Du Ham. 2. pag. 85. Nro. 21. pl. 9. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, länglich-runde, ihres delikaten Geschmacks wegen sehr geachtete Pflaume, mit einer sehr seichten Nath, und einem dünnen, gegen einen Zoll langen Stiel.

Die Farbe der zähen Haut ist blauröthlich, mit vielen goldfärbigen Pünktchen getüpfelt, und stark mit einem weißen, schimmernden Duft überzogen.

Das fest am Stein hängende Fleisch ist grünlichgelb, zart, beynahe schmelzend und mit einem stark gezuckerten, sehr angenehmen, und durch einen ihm eigenen Parfüm erhabenen Saft ganz angefüllt.

Die Reifzeit fällt gegen das Ende des August.

Der Baum wird mittelmäßig stark, und als Hochstamm nicht sehr fruchtbar; hat lange, dicke, blauröthliche Sommertriebe, und wird am vortheilhaftesten am Spalier gezogen.

L'Impériale violette.

Du Ham. 2. pag. 98. Nro 32. pl. 15. Cat. des Chart.

Eine ansehnliche, eyförmig gestaltete, gegen das untere Ende etwas verdünnt zulaufende, durch eine sehr sichtbare, flache Nath getheilte, und auf einem gegen einen Zoll langen, dünnen Stiele befestigte, zu den größten Sorten gehörige Pflaume.

Die Farbe der etwas zähen, sich nicht ablösenden Haut ist hellviolet und stark mit Duft bedeckt.

Das Fleisch ist derb, gelblichgrün, etwas trocken, hat jedoch einen angenehmen, erhaben süssen Geschmack, und löst sich leicht vom Stein.

Sie reift gegen Ende August.

Der Baum wird besonders stark, sehr lebhaft; hat lange starke, bräunliche, fein graugetüpfelte Sommertriebe; und läßt sich leicht zu allen Gestalten bilden.

La Diaprée violette.

Du Ham. 2. pag. 101. Nro. 36. pl. 17. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, herzförmig gebildedete, durch eine sehr seichte Nath bezeichnete, und auf einem schwachen, kurzen Stiele befestigte, unter die vorzüglichsten zu rechnende Pflaume.

Die Farbe der dünnen, sich leicht lösenden Haut ist ganz violet, und mit einem häufigen Duft überzogen.

Das Fleisch, von dem sich der Stein gut ablöst, ist derb, grüngelblich, sehr zart, und enthält einen sehr angenehmen, süßlichen Saft.

Sie reift in der ersten Hälfte des August.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, aber sehr fruchtbar; und hat dicke, mäßig lange, grauwolligte Sommertriebe.

Le Damas violet.

Du Ham. 2. pag. 70. Nro. 5. pl. 2. Cat. des Chart.

Eine dem Geschmacke nach unter die vorzüglichsten Sorten zu zählende, mittelmäßig große, etwas längliche, durch keine sichtbare Rinne getheilte, und auf einem kurzen, dicken, etwas wolligten Stiele befestigte Frucht.

Die Farbe der zähen, sich leicht trennenden Haut ist dunkel violet und mit einem sehr starken Duft belegt.

Das Fleisch ist fest, gelblich, löst sich gut vom Stein, und besitzt einen sehr angenehmen, süßsäuerlichen Saft.

Die Reifzeit ist die letzte Hälfte des August.

Der Baum wird ziemlich stark, aber nicht sehr fruchtbar; er hat einen sehr regelmäßigen

Wuchs, und dicke, lange, dunkelrothe, etwas weißwolligte Sommertriebe.

Le Gros Damas blanc.

Du Ham. 2. pag. 72. Nro. 7. pl. 3. Fig. 2. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, etwas längliche, durch eine kaum zu unterscheidende Nath bezeichnete, und auf einem starken, und nach Verhältniß langen Stiele befestigte Frucht.

Die Farbe der zähen Haut ist gelblich, und mit einem weißen Duft überzogen.

Das Fleisch löst sich gern vom Stein, ist schön gelb, zart, und enthält einen häufigen, sehr angenehmen, gezuckerten Saft.

Sie zeitigt gegen Ende August.

Der Baum wächst ziemlich stark, regelmäßig; und hat lange, bräunliche Sommertriebe.

La Mirabelle.

Du Ham. 2. pag. 95. Nro. 29. pl. 14. Cat. des Chart.

Die Gestalt dieser zwar kleinen, aber allgemein bekannten, sowohl zum frischen Genuß, als für die Wirthschaft gleich schätzbaren Pflaume ist länglichrund; sie sitzt auf einem einen halben Zoll langen, dünnen, grünlichen Stiel, von welchem eine kaum merkliche Rinne bis an das entgegengesetzte Ende läuft.

Die Farbe ist Anfangs gelb, ins Grünliche spielend, bey völliger Reife bernsteinfärbig, mit feinen, bräunlichen Pünktchen getüpfelt, und einem weißlichen Duft belegt.

Das Fleisch ist gelblich, fest, etwas trocken, löst sich vom Stein, und hat einen angenehmen, zuckersüssen Geschmack.

Sie zeitigt gewöhnlich in der Mitte des August.

Der Baum wird zwar nicht sonderlich stark, aber sehr dicht, belaubt sich sehr gut und läßt sich vortrefflich nach jedesmahligem Belieben zu jeder Gestalt ziehen; zu Fruchthecken oder freystehenden Spalieren ist er unübertreffbar, so wie er auch an jährlicher und reichlicher Tragbarkeit alle übrigen Pflaumenbäume weit zurück läßt.

La Mirabelle rouge. *)

Sie unterscheidet sich von der Vorhergehenden bloß durch die Farbe und eine etwas länglichere Gestalt; sie ist ebenfalls sehr delikat und empfehlungswürdig.

L'Impératrice blanche.

Du Ham. 2. pag. 106. Nro. 40. pl. 18. Fig. 2. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, etwas länglich gestaltete, durch eine kaum merkbare Linie be-

---

*) Ich erhielt sie nebst mehrern andern Sorten aus Lothringen.

zeichnete, auf einem starken, etwas eingesenkten und über einen halben Zoll langen Stiele stehende, vortrefflich schmeckende frühe Herbstpflaume.

Die Farbe der feinen Haut ist strohgelb, manchmahl etwas röthlich getupft, und durchaus mit einem sehr feinen, weißlichen Duft bedeckt.

Das Fleisch, das sich größtentheils vom Stein löst, ist schön gelb, zwar etwas fest, aber sehr saftvoll und von einem zuckersüssen, erhabenen, sehr delikaten Geschmack.

Sie wird eßbar mit Ende August.

Der Baum wird sehr ansehnlich, trägt gern und frühzeitig; und hat sehr schöne, dunkelrothe Sommertriebe.

La Dame-Aubert ou Grosse-Luisante.

Du Ham. 2, pag. 107. Nro 41. pl. 20. Fig. 10. Cat. des Chart.

Unter allen bisher bekannten Pflaumenarten die schönste und größte, von regelmäßig eyförmiger Gestalt, durch eine breite, seichte Nath der Länge nach getheilt, und an einem ziemlich langen und starken Stiele befestigt.

Die Farbe der dicken, zähen Haut ist bey völliger Reife schön wachsgelb, zuweilen etwas punktirt, und stark mit einem weißen Duft überzogen.

Das Fleisch ist blaßgelb, etwas grobfaserig, löst sich gern vom Stein, und hat vielen, süssen, sehr angenehmen Saft. *)

Die Reifzeit ist mit Ende August oder anfangs September.

Der Baum wird ansehnlich stark, sehr tragbar, und hat lange, dicke, bräunliche Sommertriebe.

La Grosse Reine-Claude ou Dauphine.

L'Abricot vert ou Verte-bonne.

Du Ham. 2. pag. 89. Nro. 25. pl. 11. Cat. des Chart.

Die Gestalt dieser vortrefflichen und mit allem Recht allgemein geschätzten Pflaume ist beynahe rund, ansehnlich groß, und steht auf einem gegen einen Zoll langen Stiele, von dem sich an einer Seite eine seichte Rinne bis an das entgegengesetzte Ende zieht, und sich mit einer Narbe endiget.

Die Farbe der zähen, dünnen Haut ist grün, ins hell-gelbgrüne und weiße spielend, zuweilen

---

*) Man hat häufiger eine von dieser verschiedene Spielart, die wahrscheinlich auch die des Du Hamel's seyn mag, von ganz fadem Geschmack, die sich mehr zum Einmachen als frischen Genuße schickt, und allem Anscheine

etwas grau und röthlich gefleckt, und gewöhnlich mit etwas Duft belegt.

Das Fleisch, von dem sich der Stein etwas ungern löst, ist gelblichgrün, sehr zart, der Saft häufig, süß, müskirt, und von einem äußerst angenehmen Geschmack.

Sie zeitigt nach und nach von der Mitte des August an, und dient vorzü glich zum frischen Genuß.

Der Baum wächst ziemlich stark und lebhaft; die Sommertriebe sind röthlich, dick und stark, und die Augen stehen auf so hohen Wülsten, daß sie ihn von allen Pflaumenarten dadurch unterscheiden. Der Baum ist auch hochstämmig tragbarer, als am Spalier, indem er den Schnitt nicht gut verträgt.

La Petite Reine-Claude.

Du Ham. 2. pag. 91. Nro. 26. Cat. des Chart.

Obschon diese Frucht der vorhergehenden an Güte des Geschmacks weit nachstehen muß, so kann sie doch noch den bessern Pflaumen beygezählet werden. Sie ist mittelmäßig groß, plattrund, durch eine tiefe Rinne getheilt, und steht auf einem halbzölligen Stiele.

---

nach auch diese vorzügliche Sorte in einen gleichen Ruf gebracht hat.

Die Farbe der zähen Haut ist gelbgrünlich, zuweilen etwas ins Röthliche schillernd, und stark mit einem perlfarbigen Duft überzogen.

Das Fleisch ist gelblichweiß, sich vom Stein lösend, etwas derb und weniger zart, als von der vorhergehenden, aber von einem angenehmen, gezuckerten Geschmack.

Sie reift zu Anfang des Septembers.

Der Baum erhält eine ansehnliche Stärke; und zeichnet sich durch seine Fruchtbarkeit besonders aus.

La Reine-Claude violette.

Sie soll außer der Farbe mit der großen Reine-Claude alles gemein haben. Ich erhielt sie erst im vergangenen Jahre aus Frankreich.

L'Isle-verte ou Prune de Savoye.

Du Ham. 2. pag. 107. Nro. 42. pl. 20. Fig. 9. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, dicke, längliche, Zwetschenartige Frucht, die durch eine kaum sichtbare Nath bezeichnet, und an einem schwachen, langen, etwas gebogenen Stiele befestigt ist.

Die Farbe der festen und zähen Haut ist grünlich, etwas ins Gelbliche fallend, mit weißen Punkten getüpfelt, und nur mit wenigem Duft überzogen.

Das Fleisch ist grobfaserig, grüngelblich, hängt am Stein fest, und hat keinen besonders vorzüglichen Geschmack, daher sie auch meistens nur zu Confitüren gebraucht wird.

Sie reift mit Ende August oder Anfangs September.

Der Baum wird mittelmäßig stark; hat lange, dünne, weißgraue Sommertriebe, und eine schön belaubte Krone.

Le Perdrigon blanc.

Du Ham. 2. pag. 84. Nro. 20. pl. 8. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, etwas längliche, sehr geschätzte Pflaume, die der Länge nach durch eine sehr seichte Rinne getheilt und auf einem dünnen, gegen einen Zoll langen Stiele befestigt ist.

Die Farbe der etwas dicken Haut ist grünlichweiß, etwas ins Gelbliche schimmernd, auf der Sonnenseite mit rothen Tupfen oder Fleckchens bezeichnet, und einem sehr feinen, weißen Duft überzogen.

Das Fleisch, von welchem sich der Stein gut löst, ist derb, weißlichgelb, beynahe durchsichtig, schmelzend, und mit einem stark gezuckerten, etwas parfümirten Safte angefüllt; daher sie zum frischen Genuße sowohl, als zum Trocknen vorzüglich taugt; und in der Provence die be-

kannten und sehr beliebten Brünellen davon bereitet werden.

Die **Reifzeit** fällt gegen Anfang des Septembers.

Der **Baum** wird besonders stark, belaubt sich schön, und hat kurze, gleichsam mit einem weißlichen Staube bedeckte, verhältnißmäßig starke Sommertriebe. Ans Spalier schickt er sich vorzüglich gut, denn in andern Gestalten wird er weit seltner tragbar.

Le Perdrigon rouge.

Du Ham. 2. pag. 86. pl. 20. Fig. 6. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, länglichrunde, durch keine merkbare Nath bezeichnete, und auf einem Zoll langen Stiele ruhende, sehr geschätzte Herbstpflaume.

Die **Farbe** ist schön roth, etwas ins Violete fallend, mit kleinen, fahlgelben Pünktchens getüpfelt, und mit häufigem Duft überzogen.

Das **Fleisch** ist lichtgelb, derb, zart, leicht vom Stein gehend, und mit einem stark gezuckerten, erhabenen Safte im Ueberfluße angefüllt.

Sie **reift** im September.

Der **Baum** wird ziemlich stark und fruchtbar; und hat lange, feine, bräunliche Sommertriebe.

La Diaprée blanche.

Du Ham. 2. pag. 104. Nro. 38. pl. 20. Fig. 11. Cat. des Chart.

Eine kleine, länglich-eyrunde, anstatt der Nath nur durch eine grünliche Linie bezeichnete, kurzgestielte, kostbare Pflaume.

Die Farbe der zähen, leicht ablösigen Haut ist grünlichweiß, und stark mit Duft belegt.

Das Fleisch ist weißgelb, derb, saftreich, und besitzt einen sehr angenehmen, erhabenen und stark gezuckerten Geschmack.

Sie wird eßbar zu Anfang des Septembers.

Der Baum wird mittelmäßig stark; hat dicke, lange, blauliche Sommertriebe, und muß vorzüglich am Spaliere gezogen werden, wenn seine Früchte ihre wahre Güte erhalten sollen.

La Diaprée rouge ou Roche-Corbon.

Du Ham. 2. pag. 102. Nro. 37. pl. 20. Fig. 12.

Eine mittelmäßig große, länglichrunde, nur durch eine sichtbare Linie bezeichnete, auf einem sehr kurzen Stiele befestigte, vortreffliche Herbstfrucht.

Die Farbe der leicht abzulösenden Haut ist dunkelroth, mit vielen kleinen, bräunlichen Pünktchen getüpfelt, und nur wenig beduftet.

Das Fleisch, das sich leicht vom Stein

löst, ist derb, gelblich, zart, saftvoll, und hat einen sehr angenehmen, erhabenen, ungemein süssen Geschmack.

Die Reifzeit ist die erste Hälfte des Septembers.

Der Baum wird sehr stark und fruchtbar; und hat lange, dicke, bräunliche, etwas wolligte Sommertriebe.

L'Abricotée.

Du Ham. 2. pag. 93, Nro. 28. pl. 13. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, rundliche, sehr delikate, selbst der beliebten Reine-Claude an die Seite zu setzende Frucht, mit einer breiten und tiefen Nath, und ganz kurzem Stiel.

Die Farbe der zarten aber zähen Haut ist weiß, oder gelblichgrün, auf der Sonnenseite etwas wenig geröthet, und stark mit Duft überzogen.

Das Fleisch ist derb, zart, schön gelb, löst sich gut vom Stein, und ist mit einem sehr angenehmen, erhabenen, müskirten Safte reichlich angefüllt.

Die Reifzeit fällt in die erste Hälfte des Septembers.

Der Baum wird ansehnlich stark, schön belaubt, ziemlich fruchtbar, und hat lange, dicke, braune, etwas weißwolligte Sommertriebe.

Die von einigen Pomologen eigens angeführte Prune d'Abricot ist etwas länglicher von Gestalt, von Farbe gelb, und mit rothen Düpfchen besprengt, doch ist ihr Fleisch mehr gelb und weniger saftreich als von der vorhergehenden.

L'Abricotée rouge.

Sie gleicht der gemeinen Abricotée vollkommen an Größe und Gestalt, nur ist sie ganz lichtroth von Farbe, und mit einem feinen, blauen Duft überzogen. Ich erhielt sie aus Elsaß.

Le Damas de Septembre ou Prune de Vacance

Du Ham. 2. pag. 77. Nro. 14. pl. 6. Cat. des Chart.

Eine etwas mehr klein als mittelmäßige, länglichrunde, durch eine merkliche Nath getheilte, ihrer Schönheit, Güte, und großen Fruchtbarkeit wegen, allgemein schätzenswerthe, auf einem dünnen, kurzen Stiel ruhende Pflaume.

Die Farbe ist schön dunkelblau und mit einem starken Duft bedeckt.

Das Fleisch, das sich gern vom Stein löst, ist derb, gelbgrünlich, sehr saftreich und von einem erhabenen, delikaten Geschmack. *)

Sie reift mit Ende Septembers.

Der Baum wird ziemlich stark, hat ein sehr lebhaftes Wachsthum, ist sehr fruchtbar und hat lange, mittelmäßig starke, röthliche und mit feiner, weißer Wolle überzogene Sommertriebe. Zur Zeit der Fruchtreife gewährt er ein vorzüglich reizendes Ansehen.

La Bricette.

Du Ham. 2. pag. 97. Nro. 31. pl. 20. Fig. 5. Cat. des Chart.

Eine zwar ziemlich kleine, länglichrunde, der Mirabelle ähnliche, aber sehr angenehm ins Auge fallende, mit keiner merklichen Rinne bezeichnete, und auf einem kurzen, starken, auf der einen Seite etwas röthlichen Stiele befestigte, sehr delikate Herbstfrucht.

Die Farbe der dünnen Haut ist ein schönes Gelb, das auf der Sonnenseite sehr angenehm

*) Vorzüglich bey guter, warmer Herbstwitterung.

mit vielen Kleinern uud Größern Carmosinpünktchens marmorirt, und durchaus mit einem sehr starken, und weißlichen Duft überzogen ist.

Das Fleisch, das sich zwar nicht ganz vollkommen vom Stein löst, ist derb, schön gelb, sehr saftreich und von einem süßlich erhabenen, delikaten Geschmack.

Sie zeitigt schon mit Anfang Septembers, hält sich aber bis spät in October am Baum und wird immer geschmackvoller.

Der Baum hat einen nur mittelmäßigen Wuchs, trägt aber bey guten Pflaumen-Jahren außerordentlich reichlich.

Le Petit Damas violet.

Le Damas noir tardif.

Du Ham. 2. pag. 73. Nro. 9. pl. 20. Fig. 4.

Ein kleines, etwas längliches, auf einem dünnen, halbzölligen Stiele befestigtes, sehr schönes Pfläumchen, das auf der einen Hälfte durch eine zarte Linie bezeichnet ist.

Die Farbe der zähen, harten Haut ist dunkelblau, und mit einem häufigen, weißlichen Duft überzogen.

Das sich gut vom Stein lösende Fleisch ist gelbgrünlich, fein, und voll von einem süssen, etwas

erhabenen Saft, besonders nach ganz vollkommener Zeitigung.

Die Reifzeit fällt in September.

Der Baum wird mittelmäßig stark, schön und dicht belaubt und hat dünne, kurze, röthlichbraune Sommertriebe.

La St. Catherine ou Mirabelle tardive.

Du Ham. 2. pag. 109. Nro. 43. pl. 19. Cat. des Chartr.

Eine mittelmäßig große, länglich runde, durch eine sehr auffallende, tiefe Nath getheilte, auf einem ziemlich langen, dünnen Stiel befestigte, und ihrer späten Reife wegen sehr schätzbare Herbstpflaume.

Die Farbe der zähen, fest am Fleische hangenden Haut ist bey völliger Reife schön wachsgelb, mit vielen rothen Pünktchens gedüpfelt, und einem starken weißlichen Duft überzogen.

Das Fleisch, das sich gern vom Stein löst, ist gelb, zart, schmelzend, und hat einen vortrefflichen, sehr zuckerreichen Geschmack, und wird erst dann am besten, wenn die Frucht anfängt, etwas runzlicht zu werden.

Sie reift in der letzten Hälfte des Septembers.

Der Baum wird sehr stark und fruchtbar, und hat lange, dicke, bräunlichblaue Sommertriebe.

La Prunne suisse.

Du Ham. 2. pag. 82. Nro. 19. pl. 20. Fig. 7. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, rundliche durch keine sichtbare Nath bezeichnete, und auf einem verhältnißmäßig langen und starken Stiele ruhende herrliche Septemberfrucht.

Die Farbe der harten, sich leicht ablösenden Haut ist schön lichtblau, und mit einem starken Duft überzogen.

Das Fleisch, daß sich vollkommen vom Stein trennt, ist hellgelb, und mit einem häufigen stark gezuckerten und erhabenen Saft versehen.

Die Reifzeit dauert von Anfang bis Ende Septembers.

Der Baum wird besonders stark und fruchtbar, und hat schwache, blauliche Sommertriebe.

L'Impératrice Violette.

Du Ham. 2. pag. 105. Nro. 39. pl. 18. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, länglich-eyförmige, durch keine merkbare Nath bezeichnete, und auf einem starken, halbzölligen Stiele ruhende, ziemlich gute Spätpflaume.

Die Farbe der etwas harten Haut ist ein schönes Violetblau, und stark mit Duft überzogen.

Das Fleisch ist derb, grünlichgelb, und hat einen ziemlich süssen, angenehmen Geschmack.

Die Reifzeit fällt erst im October.

Der **Baum** wird mittelmäßig stark und hat viel ähnliches mit denen der Perdrigons, zu welchen er auch nach Du Hamel gezählt werden dürfte.

Klasse II.

Kernobstsorten.

Klasse II.

Gattung I. Birnen (Poires).

Der in seinem angemessenen Standorte frey aufwachsende Birnbaum unterscheidet sich auffallend von dem nächstfolgenden Apfelbaume, auch schon von ferne durch einen höhern, stärkern Stamm, und eine regelmäßigere, dichter belaubte, sich pyramidenförmig in die Luft erhebende, majestätische Krone. Sein Blüthenschmuck ist zahlreicher, als jener des Apfelbaumes, und seine Früchte an Gestalt, Farbe und Geschmack ungleich mehr verschieden; deren delikates, zartes, gezuckertes und gewürzhaftes, im Munde zerfließendes Fleisch der bessern Sorten, auch jene der folgenden meistens übertrifft, und sich doch gleich denselben, gehörig aufbewahrt, von einem Ende des Jahrs bis zum andern halten läßt, durch welche Eigenschaft sie vor den Früchten des Steinobstes einen wichtigen Vorzug haben.

Der Birnbaum verlangt im allgemeinen ein mäßig feuchtes, gut bearbeitetes oder lockeres, mit Sand vermischtes, jedoch nicht mageres, und seiner langen Pfahlwurzeln wegen, tief gehendes

Erdreich; in zu festem, thonigten oder seichten Boden erhält er sich nur kümmerlich; so wie auch ein zu feuchter Stand sowohl den Stämmen, als Früchten höchst schädlich ist. *) In Ansehung des Klima und Sonnenstandes hingegen, ist er nichts weniger als zärtlich; denn so gar die Nordseite kann durch verschiedene Sorten noch mit Vortheil besetzt werden, obschon die meisten eine mäßig warme Lage an der Ost- oder Südostseite vorziehen.

Die Vermehrung dieser edlen Obstgattung geschieht nur durch die bekannten Wege der künstlichen Veredlung, indem sich keine Sorte derselben mit Zuverläßigkeit ächt durch den Samen fortpflanzt. Als Wildlinge zur Unterlage werden entweder die aus Birnenkernen erwachsenen Sprößlinge oder auch Quittenstämme gewählt **), davon die letztern vorzüglich nur zu jenen Birnar-

---

*) Nur auf Quitten veredelt, machen sie hier eine Ausnahme.

**) Es gehört noch zu den Vorurtheilen, die sich von Du Hamel an, durch alle neuern Pomologen, bis auf heute erhalten haben, daß nur gewisse Birnsorten auf Quitten taugen. Jede Birn taugt auf Quitten, vorausgesetzt, daß auch der Boden für die Quitte taugt; tausend Beyspiele hätten es längst erweisen können, wenn man lieber hätte selbst sehen und prüfen, als bloß blind glauben und nachschreiben wollen.

ten gebraucht werden, die in niedriger Gestalt; als Pyramiden, Busch- und Spalierbäume sollen erhalten werden.

Der Birnbaum wird übrigens nach der Beschaffenheit der jedesmahligen Gartenanlage, zu allen bekannten Gestalten gezogen. In unsern so vielen und heftigen Winden ausgesetzten Gegenden verdienen indessen billig, so wie auch bey allen andern Obstgattungen, die niedrigen Formen einen allgemeinen Vorzug.

Le Petit Muscat ou Sept-en-Gueule.

Du Ham. 2. pag. 119. Nro. 1. pl. 1. Cat. des Chart.

Ist die frühzeitigste und kleinste aller edlen Birnen, von Gestalt rundlich, und öfters nicht größer, als eine große Herzkirsche, mit einem verhältnißmäßig großen Kelch und ziemlich langen Stiel.

Die Farbe der dünnen Haut ist lichtgrün und an der Sonnenseite röthlichbraun.

Das Fleisch ist gelblichweiß, halbschmelzend und wenn sie recht reif geworden, von einem angenehmen, gewürzhaften oder müskirten Geschmack.

Sie reift schon anfangs Julius.

Der Baum wird ziemlich stark, und hat eine hohe, pyramidenförmige Krone, mit steif aufwärts in die Höhe gehenden Aesten; besonders

charakteristisch ist, daß die Früchte meistens traubenweise beysammen wachsen. Er liebt übrigens einen trocknen, warmen Boden und eine hochstämmige Gestalt.

L'Amiré Joannet.

Du Ham. 2. pag. 125. Nro. 8. Cat. des Chart.

Die Gestalt ist regelmäßig birnförmig, ungefähr gegen 2 Zoll lang; der Kelch steht in einer seichten Einsenkung; der Stiel ist dünn und beynahe so lang als die Frucht.

Die Grundfarbe der glatten, zarten Schale ist anfangs grünlich, ändert sich aber bey vollkommener Reife in ein schönes Citrongelb.

Das Fleisch ist weiß, zart, zwar saftvoll, aber von einem nicht sehr erhabenen Geschmack.

Sie reift gleich der vorhergehenden im Julius und wird auch bloß dieser frühen Reife und der guten Tragbarkeit wegen geschätzt.

Der Baum wird außerordentlich stark, mit einer regelmäßig pyramidenförmigen Krone, und trägt besonders große und schöne Blumen; die Sommertriebe sind auffallend stark und am Ende meistens dicker, als am Ansatze.

L'Aurate.

Du Ham. 2. pag. 122. Nro. 5. pl. 3. Cat. des Chart.

Eine kleine, länglich bauchigte frühe Sommerfrucht, mit einem flach aufsitzenden

Kelch und einem starken, gegen einen Zoll langen Stiel.

Die Farbe der zarten Schale ist lichtstroh-gelb, und hellroth auf der Sonnenseite.

Das Fleisch welches um das Kernhaus gewöhnlich etwas steinigt befunden wird, ist halb-schmelzend, nicht gar zu saftreich, aber von einem ziemlich erhabenen Geschmack.

Sie reift ebenmäßig im Julius mit oder gleich nach der ersten.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird ziemlich stark, und hat kurze, schwache, röthliche, klein getupfte Sommertriebe.

La Poire Madeleine ou Citron des Carmes.

Du Ham. 2. pag. 124. Nro. 7. pl. 4. Cat. des Chart.

Eine der allerbesten frühen Sommerbirnen, von mittelmäßiger Größe, etwas mehr lang, als rund, mit einem kleinen, ganz flach, auf einer fein gefalteten Einsenkung stehenden Kelch; und einem ziemlich starken, der Frucht gleich langen Stiel.

Die Farbe der zarten Schale ist lichtgrün, ins Gelbliche fallend, und an der Sonnenseite zuweilen, aber höchst selten, etwas wenig geröthet.

Das Fleisch ist gelblichweiß, butterhaft schmelzend, äußerst saftvoll und hat einen höchst

angenehmen, zuckersüssen, fein parfümirten Geschmack.

Sie wird eßbar zu Ende Julius bald nach der vorhergehenden.

Der Baum wächst äußerst lebhaft, und ist schon von seiner Jugend an sehr tragbar; die Sommertriebe sind lang, stark, aufrecht, dunkelbraun und glänzend.

Le Muscat Robert. Poire à la Reine ou d'Ambre.

Du Ham. 2. pag. 120. Nro. 3. pl. 2. Cat. des Chart.

An Gestalt kommt diese frühzeitige, vortreffliche Frucht, die unter die besten ihrer Jahreszeit gerechnet werden darf, der kleinen Muskateller gleich, nur daß sie etwas größer und mehr länglich ist, mit einem sehr seicht aufsitzenden Kelch, und einem der Frucht gleich langen, dünnen Stiel.

Die Farbe der feinen, glatten, durchaus einfärbigen Schale, ist ein schönes gelbliches Grün.

Das Fleisch ist weiß, zart, weder ganz schmelzend, noch abknackend, sehr saftreich, und von einem zuckerhaften, sehr erhabenen Geschmack.

Die Reifzeit fällt ungefähr in den halben Julius, und wenn sie einmahl abgenommen worden, so läßt sie sich nicht viel über 8 Tage halten.

Der Baum wird besonders stark, trägt eine pyramidale, mit sehr großen Blättern bekleidete Krone; die Sommertriebe sind mittelmäßig stark, kurz, gelbröthlich, und mit häufigen, weißen, sehr feinen Punkten besprengt.

La Poire hâtive. *)

Eine mittelmäßig große, länglich bauchigte, ihrer frühen Reife und guten Geschmacks wegen gleich schätzbare Sommerbirn; der ansehnliche Kelch sitzt flach auf; der Stiel ist gegen 2 Zoll lang, grünlicht holzig, und meistens etwas gebogen.

Die Farbe der zarten Haut ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite mit einem braunrothen Anstriche geschminkt, und durchaus mit grünlichen Punkten getüpfelt.

Das Fleisch ist weiß, zart, sehr saftreich und von einem delikaten Geschmack.

Sie reift mit der vorhergehenden in der Mitte des Julius.

Der Baum wird zwar nur mittelmäßig stark, aber jährlich und außerordentlich fruchtbar, und hat lange, dicke, bräunliche, fein punktirte Sommertriebe.

---

*) Ist unsre ihrer Frühzeitigkeit wegen allgemein geschätzte Margarethenbirn.

Le Rousselet hâtif ou Perdreau.

Du Ham. 2. pag. 148. Nro. 33. Cat. des Chart.

Eine mehr klein als mittelmäßig große, schön birnförmig gestaltete, lieblich aussehende, frühe Juliusbirn; der Kelch steht in einer kleinen, ganz ebenen Einsenkung; der starke, etwas fleischigte Stiel ist bey einem Zoll lang.

Die Grundfarbe der zarten Schale ist lichtgelb, auf der Sonnenseite lebhaft geröthet, und mit graulichen Fleckchens besprengt.

Das Fleisch ist weißgelblich, halbbrüchig, manchmahl um das Kernhaus etwas steinigt, und hat einen sehr erhabenen, vortrefflichen, zuckersüßen Geschmack.

Sie reift in der Mitte des Julius und dauert höchstens nur ein paar Wochen.

Der Baum wird ansehnlich stark, ziemlich tragbar, und hat kurze, dünne, dunkelrothbräunliche, mit zerstreuten Pünktchen gedüpfelte, etwas bestäubte Sommertriebe.

La Petite Blanquette.

Du Ham. 2. pag. 132. Nro. 16. pl. 6.

Eine kleine, von Gestalt länglichrundliche, ihrer großen Tragbarkeit und frühen Reife wegen, besonders achtungswerthe Sommerfrucht; der ansehnliche Kelch steht in einer etwas seichten Einsenkung; der Stiel ist bey einem halben Zoll lang.

Die

Die Farbe der zarten, glatten Schale ist bey vollkommener Reife durchaus weißlichgelb.

Das Fleisch ist zart und hinlänglich mit einem süßlichen, angenehmen Safte angefüllt.

Ihre Reifzeit fällt in die letzte Hälfte des Julius oder den Anfang des August, hält sich aber nur eine sehr kurze Zeit.

Der Baum wird ansehnlich stark und dicht belaubt, und hat ziemlich und gleich dicke, weißgrauliche Sommertriebe.

La Cuisse-Madame.

Du Ham. 2. pag. 127. Nro. 11. pl. 5. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, länglich bauchigte, so schöne, als vortreffliche Sommertafelbirn; der kleine Kelch steht in einer sehr seichten Einsenkung; der Stiel ist dick, gegen die Frucht hin etwas fleischigt, und über einen Zoll lang.

Die Farbe der dünnen und glänzenden Schale ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite aber dunkelbraunroth.

Das Fleisch ist etwas grobkörnig, halbschmelzend, und mit einem sehr angenehmen, gezuckerten, etwas müskirten Safte reichlich angefüllt.

Die Reifzeit ist gegen Ende Julius oder Anfangs August.

Der Baum wird ansehnlich stark, und hat dünne, gerade, lange, röthlichbraune Sommertriebe.

La Bellissime d'Eté ou La Suprême.

Du Ham. 2. pag. 203. Nro. 80. pl. 42. Cat. des Chart.

Eine ziemlich große, rein birnförmig gestaltete, frühe Tafelfrucht, und zugleich die schönste dieser Jahreszeit; der ansehnliche Kelch steht in einer seichten, kaum merkbaren Vertiefung; der starke, gelbgrünliche Stiel ist gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der glatten, glänzenden Schale ist bey voller Reife schön gelb und etwas röthlich gestreift, auf der Sonnenseite aber dunkelroth und mit gelblichen Punkten bezeichnet.

Das Fleisch ist weiß, halbschmelzend, und hat einen gezuckerten, angenehmen, jedoch nicht sehr erhabenen Geschmack.

Die Reifzeit ist gegen Ende Julius, sie muß aber, wenn sie nicht bald melbigt und geschmacklos werden soll, noch vor ihrer völligen Zeitigung abgenommen werden.

Der Baum wird ansehnlich stark, ziemlich fruchtbar, und hat kurze, starke, dunkelbraune, sehr fein punktirte Sommertriebe.

Le Bourdon musqué.

Du Ham. 2. pag. 142. Nro. 27. Cat. des Chart.

Eine beynahe mittelmäßig große, kreiselförmig gebildete, schöne und gute Sommerfrucht; der ansehnliche, gespitzte Kelch steht in einer weitgeöffneten, ziemlich tiefen Einsenkung; der starke Stiel ist über einen Zoll lang.

Die Farbe der glatten, geschmeidigen Schale ist durchaus schön lichtgrün, nur selten bemerkt man auf der Sonnenseite einen schwachen Anflug einer geflammten Röthe, aber durchaus sehr viele, feine, grünlichgraue Punkte und auch sehr oft kleine Rostflecken.

Das Fleisch ist weiß, grobkörnigt, brüchig, doch sehr saftvoll, und von einem gezuckerten, sehr angenehmen, fein müskirten Geschmack.

Sie reift zu Ende Julius, hält sich aber nie lang ohne taig zu werden.

Der Baum wird besonders stark; schön belaubt, ist sehr frühzeitig und volltragend und hat lange, gelbröthliche, punktirte Sommertriebe, und bildet vortreffliche Pyramiden.

La Suprême de Merlet.

Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, gegen das obere Ende bauchigte und platt abgestumpfte, etwas einer großen Feige ähnliche,

vorzüglich schöne und kostbare Sommertafelbirn; der Kelch steht in einer sehr seichten Einsenkung; der Stiel ist stark, fleischigt, gelbgrün, und über einen Zoll lang.

Die Farbe der feinen und sehr glattten Schale ist grüngelb, gegen die Sonne aber Corallenroth, und nach dem Stiele zu mehrentheils gestreift.

Das Fleisch ist weiß, beynahe butterhaft, ohne Stein, sehr saftvoll und von einem gezuckerten, erhabenen Geschmack.

Die Reifzeit fällt in den Anfang des August, wenn sie aber nicht zeitig abgepflückt wird, so wird sie gern melbig.

Der Baum wird stark, sehr frühzeitig und ungemein tragbar, mit dicken, kurzen, geraden und etwas bräunlichen Sommertrieben.

La Blanquette á longue queue.

Du Ham. 2. pag. 131. Nro. 15. pl. 6. Fig. B. Cat. des Chart.

Eine etwas mehr kleine als mittelmäßige, längliche, gegen das obere Ende bauchigte, gegen den Stiel zu stumpf zugespitzte, sehr geschmackvolle Sommerbirn; der ansehnliche Kelch sitzt flach auf; der Stiel ist über einen Zoll lang, etwas gebogen, und am obern Ende mit einem runzlichten Fleische umgeben.

Die Farbe der glatten Schale ist bey voller

Zeitigung ein grünliches Gelb, nur höchst selten nimmt die Sonnenseite etwas wenig Roth an.

Das Fleisch ist zart, weiß, wohlriechend, halbbrüchig, saftvoll, und von einem höchst angenehmen, gezuckerten, etwas weinigten und fein müskirten Geschmack.

Die Reifzeit fällt in die erste Hälfte des August.

Der Baum wird ansehnlich stark, und hat gerade, dicke, röthlichbraune, sehr fein punktirte Sommertriebe.

La Grosse Blanquette.

Du Ham. 2. pag. 129. Nro. 13. Cat. des Chart.

Eine kleine, länglichrunde, sehr schön aussehende, und zugleich kostbare frühe Tafelfrucht; der ansehnliche, offene Kelch steht in einer ganz seichten Einsenkung; der Stiel ist stark, etwas fleischig, und gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der zarten, glatten Schale ist gelblichweiß und gegen die Sonne etwas wenig geröthet.

Das Fleisch ist etwas grobfaserig und brüchig, aber von einem gezuckerten und erhabenen Geschmack.

Sie reift mit Ende Julius.

Der Baum wird ziemlich stark; und hat kurze, dicke, gerade, lichtgraue Sommertriebe.

La Poire sans Peau ou Fleur de Guigne.

Du Ham. 2. pag. 150. Nro. 35. pl. 13. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, rein birnförmig gestaltete, vortreffliche Sommertafelfrucht; der ansehnliche Kelch steht in einer weitausgeschweiften, etwas höckerigten Einsenkung; der Stiel ist stark und gegen zwey Zoll lang.

Die Farbe der äußerst zarten Schale ist blaßgrün, gegen die Sonne aber gelb und blaßröthlich.

Das Fleisch ist zart, weiß, schmelzend und mit einem vortrefflichen, süssen und parfürmirten Safte angefüllt.

Sie reift anfangs August; hält sich aber nur eine sehr kurze Zeit.

Der Baum hat ein sehr lebhaftes Wachsthum, und lange, gerade, graubräunliche, stark punktirte Sommertriebe.

L'Epargne. Beau Présent ou St. Samson.

Du Ham. 2. pag. 133. Nro. 17. pl. 7. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, längliche, gegen das obere Ende etwas bauchigte, mit Recht geschätzte, ganz vortreffliche Frühbirn und eine der besten zu ihrer Zeit; der Kelch steht in

einer ausgeschweiften, seichten, zuweilen etwas höckerigten Einsenkung; der Stiel ist stark, gegen 2 Zoll lang und gewöhnlich etwas gebogen.

Die Farbe der etwas dicken Schale ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite etwas röthlich und mit gelb vermischt, das ihr oft ein sehr schönes buntes Ansehen giebt.

Das Fleisch ist weiß, zerfließend im Munde, und mit einem feinen, delikaten, süßsäuerlichen, etwas müskirten Safte reichlich angefüllt.

Die Reifzeit ist zu Anfang des August, sie muß aber, wenn sich sich einige Wochen gut erhalten soll, noch etwas grün gepflückt werden.

Der Baum wird ansehnlich stark; frühzeitig und sehr fruchtbar, und treibt sehr lange, dicke, glatte, grauröthliche, nicht sehr stark getüpfelte Sommertriebe.

La Salviati.

Du Ham. 2. pag. 137. Nro. 21. pl. 9. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, rundliche, schätzbare, schöne und ziemlich bekannte Sommerbirn; der lang grün bleibende Kelch steht in einer seichten, etwas höckerigten Einsenkung; der Stiel ist stark, und gegen anderthalb Zoll lang.

Die Farbe der zarten Haut ist schön lichtgelb und auf der Sonnenseite etwas angenehm geröthet.

Das Fleisch ist zart, halbschmelzend, von einem gezuckerten, stark parfümirten Geschmack.

Sie wird eßbar in der ersten Hälfte des August.

Der Baum wird ansehnlich stark; ziemlich fruchtbar, und hat schwache, bräunliche Sommertriebe.

Le Parfum d'Août.

Dn Ham, 2. pag, 136. Nro. 20. Cat. des Chart.

Eine kleine, mehr runde als längliche, sehr beliebte Sommertafelbirn; der Kelch steht in einer seichten, geräumigen Einsenkung; der Stiel ist gegen die Frucht hin etwas fleischigt und gegen anderthalb Zoll lang.

Die Farbe ist hellgelb, gegen die Sonnenseite schön geröthet, und mit vielen fahlen Tüpfelchen bestreut.

Das Fleisch ist weiß, zwar grobkörnigt, aber mit einem sehr angenehmen, häufigen, süssen und müskirten Safte versehen.

Die Reifzeit ist die letzte Hälfte des August, hält sich aber kaum ein Paar Wochen.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, aber jährlich und sehr fruchtbar, und hat glatte, gerade, dunkelbraune, mit einer feinen, weißlichen Wolle überzogene Sommertriebe.

La Poire d'Oeuf. *)

Du Ham. 2. pag. 157. Nro. 42, Cat. des Chart.

Eine höchst schätzbare, mittelmäßig große, durch ihre eyförmige oder eigentlich elliptische Gestalt sich sehr auszeichnende Sommerbirn von vortrefflichstem Geschmack; der mittelmäßige Kelch steht in einer sehr seichten, am Rande etwas höckerigten Einsenkung; der starke, meistens etwas krumm gebogene Stiel ist gegen anderthalb Zoll lang.

Die Farbe der dünnen Schale ist ein grünliches Gelb, daß an der Sonnenseite manchmahl ein wenig geröthet vorkömmt, und durchaus stark mit graulichen Punkten getüpfelt.

Das Fleisch ist besonders zartkörnigt, halbschmelzend, weiß, und mit einem häufigen, angenehm süssen, erhabenen, etwas müskirten, dieser Sorte ganz eigenen Safte angefüllt

Die Reifzeit dauert von der Mitte bis nach Ende August, und hält sich also als eine Sommerbirn ziemlich lang.

---

*) Sie wird in verschiedenen der Rheingegenden unter dem Namen Bestebirn, den sie auch ihrer wahrhaften Delikatesse wegen mit vollem Rechte verdient, häufig gezogen. Warum Hr. Hofrath Diel ihren Besitz den Franzosen abspricht, da sie doch du Hamel schon so genau beschrieb, ist mir unerklärbar.

Der Baum wird sehr stark und vorzüglich fruchtbar; die Sommertriebe sind mittelmäßig stark, lang, und mit einem weißlichen Staube bedeckt. Als Zwergbaum erfordert er unbedingt die Quitte zur Unterlage, doch geräth er immer am besten als Hochstamm.

Le Fin-or d'Eté.

Du Ham. 2. pag. 155. Nro. 39. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, kreiselförmig gebildete, sehr schätzbare und schöne, obgleich noch wenig bekannte Sommerbirn; der kleine Kelch steht in einer engen, etwas vertieften Einsenkung; der Stiel ist ziemlich stark und gegen anderthalb Zoll lang.

Die Farbe der glatten Haut ist gelbgrünlich und roth getüpfelt, auf der Sonnenseite aber glänzend und dunkelroth.

Das Fleisch ist zart, grünlichweiß, halbschmelzend, und mit einem ziemlich angenehmen, etwas säuerlichen Safte versehen.

Die Reifzeit ist von der Mitte bis gegen Ende August.

Der Baum wird mittelmäßig stark, sehr fruchtbar, und hat glatte, aufrechtstehende, dunkelbraune Sommertriebe.

La Sanguinole.

Du Ham. 2. pag. 243. Nro. 91.

Eine zwar allgemein, aber mehr der Seltenheit, als des Nutzens wegen bekannte Birn, von mittelmäßiger Größe und ziemlich kreiselfömiger Gestalt; der Kelch ist groß und steht in einer seichten, weiten Aushöhlung; der Stiel ist über einen Zoll lang, stark und meistens etwas fleischigt.

Die Farbe der glatten Schale ist lichtgrün, auf der Sonnenseite blaß geröthet, und durchaus mit kleinen Pünktchens bestreut.

Das Fleisch ist blaßroth, saftvoll, aber grobfaserig und brüchig, und hat einen etwas süßlichen, faden Geschmack, daher sie bloß ihrer schönen Farbe wegen zu Kompots gebraucht wird, worin sie blutroth erscheint.

Die Reifzeit fällt in August.

Der Baum wird sehr groß und frühzeitig fruchtbar, die Sommertriebe sind stark, lang, braun getüpfelt, und etwas weiß gepudert.

L'Archiduc d'Eté.

Diel Birnheft. 1. Seit. 199.

Eine ansehnlich große, länglich bauchigte, zu ihrer Zeit sehr schätzbare Sommerbirn; der Kelch steht in einer weitausgeschweiften, seichten und ungleichen Einsenkung;

der dicke, fleischigte Stiel ist von einem halben bis zu einem Zoll lang.

Die Farbe der dünnen Schale ist anfangs lichtgrün, das bey herannahender Reife immer mehr ins Gelbliche fällt, die Sonnenseite aber meistens braunröthlich geflammt, übrigens durchaus mit zahlreichen, äußerst feinen, graulichen Punkten getüpfelt.

Das Fleisch ist weiß, saftvoll, halbschmelzend, und hat einen sehr angenehmen, rein zuckerartigen Geschmack.

Die Reifzeit fällt gegen die Mitte des August, hält sich aber nicht lang und wird gerne taig.

Der **Baum** wird sehr ansehnlich, früh und stark fruchtbar, mit dicken, kurzen, glatten, stark punktirten Sommertrieben, und bildet vortreffliche Pyramiden.

L'Epine - Rose ou Poire de Rose.

Du Ham. 2. pag. 176. Nro. 57.

Eine plattrunde, mittelmäßig große Sommertafelbirn von vortrefflichem Geschmack; der ansehnliche Kelch steht in einer seichten, etwas höckerigten Einsenkung; der Stiel ist stark, gelbgrünlich und gegen anderthalb Zoll lang.

Die Farbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist bey voller Reife aus dem Grünen ins

hellgelbe spielend, nur selten zeigt sich auf der Sonnenseite eine schmutzige, etwas geflammte Röthe, über alles aber ist meistens ein bräunlicher Rostüberzug gezogen, der stark mit hellbraunen Punkten bestreut ist.

Das Fleisch ist weiß, körnigt, zuweilen um das Kernhaus etwas steinigt, zerfließend und mit einem höchst angenehmen, fein müskirten, bergamottenartigen Safte angefüllt.

Sie reift gegen die Mitte des August.

Der Baum wächst ansehnlich stark, ist etwas spät, aber alsdann sehr fruchtbar, und hat starke, gebog'ne, dunkelbraune, fein und lichtgrau punktirte Sommertriebe.

La Bergamotte d'Eté ou Milan de la Beuvriere.

Du Ham. 2. pag. 161. Nro. 45. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig- zuweilen auch ansehnlich große ganz vortreffliche Tafelfrucht für den Nachsommer, von kreiselförmiger oder plattgedrückter Gestalt; der große, weitgeöffnete Kelch steht in einer gerippten Vertiefung; der Stiel ist ziemlich stark, kurz und eingesenkt.

Die Farbe der rauh anzufühlenden Schale ist lichtgrün, fahl getüpfelt und zuweilen auf der Sonnenseite etwas röthlich verwaschen.

Das Fleisch ist schmelzend, von einem

sehr delikaten, etwas feinsäuerlichen, erhabenen Bergamottengeschmack, das aber, wenn die Frucht nicht frühzeitig abgenommen wird, bald taig wird.

Die Reifzeit ist gegen Ende August.

Der Baum wird nicht sehr stark, läßt sich besonders gut zu Pyramiden ziehen und wird sehr fruchtbar; die Sommertriebe sind mittelmäßig stark und lang, und so wie auch die Blätter häufig mit einem Mehlstaube bedeckt.

L'Orange rouge.

Du Ham. 2. pag. 141. Nro. 26. Cat. des Chart.

Sie ist von mittelmäßiger Größe, rund und gleicht einer Pomeranze; der Kelch sitzt in einer ansehnlichen, inwendig geräumigen Einsenkung; der dicke Stiel ist ungefähr einen Zoll lang.

Die Farbe der etwas starken, körnigt anzufühlenden Schale ist graulich, verändert sich aber bey vollkommener Reife ins Gelbgrüne, auf der Sonnenseite zeigt sich ein schönes Corallenroth, und ist dabey durchaus stark punktirt.

Das Fleisch ist stark- und wohlriechend, weiß, etwas brüchigt; der Saft in hinreichender Menge vorhanden, sehr zuckerhaft und erhaben.

Sie reift gegen Ende Augst, muß aber noch etwas unreif abgenommen werden, wenn sie sich

durch einige Wochen ohne melbigt zu werden, erhalten soll.

Der Baum wird ansehnlich stark, sehr frühzeitig und äußerst volltragend, und läßt sich vortrefflich sowohl zu Pyramiden, als in Fächer und Kesselform ziehen; die Sommertriebe sind dick, lang, bräunlich und grau getüpfelt.

L'Orange musquée.

Du Ham. 2. pag. 140. Nro. 25. pl. 10.

Die Gestalt ist der vorigen gleich, von der sie auch bloß eine Abänderung zu seyn scheint; nur ist sie etwas kleiner, weniger gefärbt, aber von einem noch mehr erhabenen Muskatellergeschmack, deßwegen sie auch vorzugsweise geschätzt wird; im übrigen kömmt sie ganz mit der vorhergehenden überein.

La Cassolet ou Friolet ou Muscat-vert.

Du Ham. 2. pag. 160. Nro. 44. pl. 18. Cat. des Chart.

Eine mehr kleine als mittelmäßige, regelmäßig birnförmig gebildete, dem Geschmacke nach sehr vortreffliche Sommerbirn; der ansehnlich große Kelch steht in einer sehr seichten Einsenkung; der grünliche Stiel ist nicht sehr stark, und gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist lichtgrün, ins Gelbliche fallend, auf der Sonnenseite braunröthlich angeflogen, übrigens aber ganz mit feinen, graulichen Punkten stark getüpfelt.

Das Fleisch ist weiß, zart, sehr saftreich, brüchig, und hat, in einem trocknen, warmen Boden erwachsen, einen besonders angenehmen, gezuckerten und stark müskirten Geschmack.

Sie wird eßbar gegen Ende August.

Der Baum hat ein schönes, sehr lebhaftes Ansehen, wird frühzeitig und stark fruchtbar, und hat lange, starke, glatte, fein punktirte Sommertriebe.

Le Roj d'Eté ou le Gros Rousselet.

Du Ham. 2. pag. 149. Nro. 34. pl. 12. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, rein birnförmige, lieblich aussehende und zugleich sehr gute Sommerbirn; der Kelch steht in einer weitausgeschweiften, tiefen Einsenkung; der Stiel ist bräunlich und gegen anderthalb Zoll lang.

Die Farbe der rauhen Schale ist dunkelgrün, auf der gegen die Sonne gewandten Seite aber röthlichbraun, und durchaus mit feinen, graulichen Pünktchen getüpfelt.

Das Fleisch ist derb, halbbrüchig, etwas grob=

grobfaserig, hat jedoch eine hinlängliche, sehr angenehme, etwas müskirte Saftfülle.

Sie zeitigt gegen Ende August oder Anfangs September.

Der Baum wird ziemlich stark, hat ein sehr lebhaftes Wachsthum, und dicke, lange, dunkelbraune, stark punktirte Sommertriebe.

La Grise-bonne ou Poire de forêt.

Du Ham. 2. pag. 72. Nr. 114. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig- oft auch ansehnlich große, von Gestalt etwas länglich bauchigte, vortreffliche Sommertafelbirn und eine der allerbesten ihrer Jahreszeit; der Kelch ist beynahe ganz flach eingesenkt; der Stiel dick und gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der dünnen etwas rauh anzufühlenden Schale ist graulich grün, mit weißlichen Pünktchen stark bestreut, zuweilen an einigen Stellen röthlich verwaschen und durchaus mit einem feinen, graubräunlichen Rostüberzuge besprengt.

Das Fleisch ist weiß, zart, butterhaft schmelzend und voll eines sehr angenehmen, erhabenen, zuckersüssen Saftes.

Die Reifzeit ist mit Ende August oder Anfangs September, dauert aber nicht sehr lange.

Der Baum gelangt zu einer mittelmäßigen

Stärke und wird besonders fruchtbar; die Sommertriebe sind lang, stark und weißlicht. Er läßt sich vorzüglich gut zu Pyramiden ziehen.

L'Inconnu-Chêneau ou Fondante de Brest.

Du Ham. 2. pag. 159. Nro. 43. pl. 17. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, länglich bauchigte, unter andern sehr geschätzte Sommerbirn; der Kelch steht in einer seichten, unebenen Vertiefung; der Stiel ist stark, am Anfange etwas fleischigt und meistens über einen Zoll lang.

Die Farbe der glatten, glänzenden Schale ist lichtgrün, graulich getüpfelt und auf der Sonnenseite leicht röthlich verwaschen.

Das Fleisch ist saftreich, weiß, zart, etwas brüchig oder abknackend, und hat einen sehr angenehmen, fein säuerlichen, erhabenen und gezuckerten Geschmack.

Die Reifzeit ist gegen Ende August, dauert aber nur eine kurze Zeit bis sie taig wird.

Der Baum wird sehr fruchtbar und stark, hat lange, dicke, glatte, grau und braunröthliche, stark getüpfelte Sommertriebe, und bildet vortreffliche Pyramiden.

Le Grand Muscat d'Eté. *)

Eine mittelmäßig große, zuweilen aber auch etwas kleinere, längliche, gegen das obere Ende bäuchigte, wahrhaft vortreffliche Sommertafelbirn; der Kelch sitzt in einer geräumigen, seichten Einsenkung; der mittelmäßig starke und holzigte Stiel ist gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der dünnen und glatten Schale ist grünlichgelb, mit vielen grünlichen Pünktchens besäet, und an der Sonnenseite manchmahl etwas wenig geröthet.

Das Fleisch ist zart, weiß, butterhaft, und von einem vorzüglich angenehmen, süssen und müskirten Safte überfließend.

Sie reift gegen Ende August und hält sich grün abgebrochen, durch mehrere Wochen gut.

Der Baum wird ansehnlich stark, zum Erstaunen tragbar, bildet eine herrliche Pyramide und hat lange, starke, gelblichbraune, weißpunktirte Sommertriebe.

---

*) Scheint mir unter der zahlreichen Menge der mehr und weniger bekannten Sommer-Muskatellerbirnen in verschiedenen Betrachte den ersten Rang zu verdienen.

La Poire Madame.

Knoop. pag. 35. tab. I.?

Eine ziemlich große, rundliche, überaus delikate, und hier noch sehr wenig bekannte Sommerbirn; der Kelch steht in einer flachen, kleinen Einsenkung; Der Stiel ist mittelmäßig stark, holzigt und über einen Zoll lang.

Die Grundfarbe der dünnen Schale ist lichtgelb mit vielen kleinen Punkten getüpfelt, und fällt auf der Sonnenseite ins Braunrothe.

Das Fleisch ist weiß, beynahe schmelzend und hat einen sehr reichlichen, angenehmen, süßsen und erhabenen Saft.

Ihre Reifzeit ist zu Ende August.

Der Baum wächst in der Jugend ausserordentlich lebhaft, wird jedoch nur mittelmäßig stark, aber ungemein fruchtbar, und hat lange, starke, lichtbräunliche, mit vielen grauen Punkten besetzte Sommertriebe.

Le Rousselet de Reims.

Du Ham. 2. pag. 147. Nro. 32. pl. 11. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, längliche ober der Mitte etwas bauchigte, längst bekannte, in ihrem Vaterlande äußerst geschätzte, und wahrhaft vortreffliche Sommertafelbirn; der ansehnliche Kelch steht in einer geräumigen, seich-

ten Einsenkung; der verhältnißmäßig starke Stiel ist gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der dünnen Schale ist grüngelb, auf der Sonnenseite rothbraun und durchaus stark mit feinen, graulichen Punkten getüpfelt.

Das Fleisch ist sehr zart, halbschmelzend und hat einen erhabenen, vortrefflichen Geschmack nebst einem dieser Frucht ganz eigenen Parfüm.

Sie zeitigt in der ersten Hälfte des Septembers, wird aber schon gewöhnlich nach 14 Tagen taig.

Der Baum wird mittelmäßig stark, und nach gewisser Zeit auch sehr fruchtbar, hat ziemlich lange, dicke, glatte, dunkelbraune, stark getüpfelte Sommertriebe und bildet herrliche Pyramiden.

Ich besitze noch eine Birn, die ich unter dem Namen Le Petit Rousselet de Reims nebst vielen andern, aus dem sehr berühmten Obstgarten zu Marimont aus Niederland erhalten habe, die aber noch nicht getragen.

Le Bon-Chrétien d'Eté musqué.*)

Du Ham. 2. pag. 218. Nro. 91. pl. 48. Cat. des Chart.

Sie ist von ansehnlicher Größe, mehr lang als dick, und gegen die Mitte aufgelaufen,

*) Ich gebe ihr vor der gemeinen Bon. Chrét.

sieht übrigens meistens ungleich und etwas höckerigt aus; der Stiel ist stark, gegen anderthalb Zoll lang; der Kelch klein und steht in einer seichten, ungleichen Vertiefung.

Die Farbe der zarten, glatten Schale ist schön gelb und zuweilen auf der Sonnenseite etwas röthlich gestreift.

Das Fleisch ist halbbrüchig, jedoch saftvoll, weiß und von einem sehr angenehmen, süßen, stark gewürzhaften Geschmack.

Ihre Reifzeit ist Anfangs September, und hält sich vom Baume gegen 3 Wochen gut.

Der Baum wird mittelmäßig stark, mit schlanken, abwärts hängenden Aesten; die Sommertriebe sind lang, dünn, glatt, rothbräunlich und punktirt. Er trägt meistens alle Jahre reichlich.

L'Epine d'Eté ou Fondante musquée.

Du Ham. 2. pag. 182. Nro. 62. pl. 30. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig- oder auch ansehnlich große, länglich birnförmige sehr schätzbare Sommerfrucht; der ansehnliche Kelch steht in ei-

---

d'Eté so viel Vorzug, daß ich diese nur allein zu veredlen pflege.

ner flachen Einsenkung; der Stiel ist gegen einen Zoll lang und ziemlich stark.

Die Farbe der dünnen, glatten, gleichsam fettscheinenden Schale ist grün ins Gelbliche fallend.

Das Fleisch ist weiß, zart, saftvoll, schmelzend, von einem erhabenen, stark müskirten Geschmack.

Die Reifzeit ist von Anfang bis zur Hälfte Septembers.

Der Baum wird ansehnlich groß, ziemlich fruchtbar, und hat lange, ziemlich starke, grünbräunliche, weißgetupfte Sommertriebe.

La Poire-Figue.

Du Ham. 2. pag. 183. Nro. 63.

Diese besonders achtungswerthe, delikate, frühe Septemberfrucht gleicht sehr der vorhergehenden, oder eigentlich einer großen Feige, und ist von mittelmäßiger Größe; Der kleine Kelch steht in einer flachen Einsenkung; der Stiel ist dick, bräunlich und gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der ziemlich glatten Schale ist durchaus grünlichbraun.

Das Fleisch ist weiß, zart, schmelzend und mit einem höchst angenehmen, süssen Safte reichlich angefüllt.

Sie zeitigt zu Anfang des Septembers.

Der Baum wird ansehnlich stark, hat ein

sehr lebhaftes Wachsthum und ziemlich lange, starke, rothbräunliche, grau getupfte Sommertriebe.

L'Orange tulipée ou Poire aux mouches.

Du Ham. 2. pag. 202. Nro. 79. pl. 41. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, sehr schön ins Auge fallende, an Gestalt ihren Schwestern gleichende, zuweilen auch etwas mehr längliche und zugleich vortreffliche Sommerbirn; der unansehnlich kleine Kelch steht in einer geräumigen, etwas tiefen Einsenkung; der Stiel ist dick, etwas fleischigt, und sehr kurz.

Die Farbe der starken, unebenen Schale ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite aber braunroth, mit dergleichen dunkleren Streifen durchzogen und dabey ganz mit häufigen, graulichen Pünktchens getüpfelt.

Das Fleisch ist weiß, körnigt, saftreich, dabey brüchig oder abknackend, und hat einen stark gezuckerten, fein müskirten Geschmack.

Sie reift zu Anfang Septembers; hält sich aber nur eine sehr kurze Zeit.

Der Baum hat ein sehr lebhaftes Wachsthum; starke, kurze, dunkelbraune, mit vielen Punkten besetzte Sommertriebe, und wird übrigens eben so stark und frühzeitig fruchtbar, und jeder Bildung fähig wie seine Namensverwandten.

La Mansuette ou Solitaire.

Du Ham, 2. pag. 220. Nro. 92. pl. 58. Fig. 1. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, längliche, jedoch meistens unregelmäßig gebildete, ziemlich gute, frühe Herbstbirn; der Kelch steht in einer seichten, etwas höckerigten Einsenkung; der Stiel ist dick, etwas schief stehend und über einen Zoll lang.

Die Farbe ist grün und mit kleinern und größern bräunlichen Flecken bezeichnet, die Sonnenseite fällt etwas ins Gelbliche mit einem sehr schwachen, röthlichen Anstriche zur Zeit der vollkommenen Reife.

Das Fleisch ist weiß, ziemlich zart, halbschmelzend, sehr saftreich, und durch eine feine Säure erhaben, wird aber gern taig.

Sie zeitigt mit Anfang Septembers.

Der Baum wird ansehnlich stark und hat lange, mittelmäßig dicke, röthlichgraue, sehr fein punktirte Sommertriebe.

Le Beurré-ou-Sucré romain. *)

Eine ansehnlich große, schöne, regelmäßig birnförmig gestaltete, und in je-

*) Ich erhielt diese wahrhaft vortreffliche Frucht unter beyden Namen. Von der ich mich erinnere in meiner Jugend in meinem Vaterlande an

der Hinsicht sehr vortreffliche späte Sommer- oder frühe Herbstfrucht für die Tafel; der große Kelch steht in einer weit ausgeschweiften, seichten Einsenkung; der starke, fleischigte Stiel ist gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der dünnen, glatten Schale ist anfangs lichtgrün, ändert sich aber bey voller Zeitigung in ein schönes Hellgelb, das auf der Sonnenseite angenehm geröthet, und durchaus mit feinen, graulichen Punkten stark getüpfelt erscheint.

Das Fleisch ist angenehm parfümirt, weiß, körnigt, äußerst saftreich, halbschmelzend und hat einen sehr delikaten, stark gezuckerten und erhabenen Geschmack.

Die Reifzeit fällt in die erste Hälfte des Septembers; sie muß aber, wenn sie sich einige Zeit hindurch gut erhalten soll, noch etwas grün abgenommen werden.

Der Baum wird sehr stark und lebhaft; hat mittelmäßig lange, dicke, glatte, graulichbraune, stark punktirte Sommertriebe, und schickt sich in alle Lagen und zu allen Formen. Dieses eigenthümlichen Vorzugs, nebst der auffallenden Schönheit und Güte seiner Früchte wegen, wäre er für den Markt in der Nachbarschaft großer Städte, noch von besonderm Werth.

---

den Gränzen von Elsaß sehr oft Bäume wie kleine Eichen gesehen zu haben.

La Poire Ah! mon Dieu ou Poire d'Amour.

Du Ham. 2. pag. 154. Nro. 38. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, meistens rein birnförmig gestaltete und ziemlich gute, frühe Herbstfrucht; der ziemlich große Kelch steht in einer seichten, meistens mit einigen mehr oder weniger auffallenden Beulen umgebenen Einsenkung; der Stiel ist ziemlich stark, bey anderthalb Zoll lang, größtentheils etwas gebogen und steht an seiner Einsenkung durch ein erhabenes Fleischgewächs ungleich.

Die Farbe der glatten Schale ist anfangs grünlich, aber nach und nach ins Gelbliche fallend, und mit vielen grünen Punkten getüpfelt, die aber auf der Sonnenseite, wo die Hauptfarbe mehr oder weniger geröthet ist, ins grauliche schillern.

Das Fleisch ist weiß, saftvoll, etwas brüchig und hat einen sehr angenehmen, erhabenen, süssen Geschmack.

Sie reift in der ersten Hälfte des Septembers, hat aber das Besondere vor allen Frühbirnen, daß eine nach der andern zeitigt, und sich also durch mehrere Wochen pflücken läßt.

Der Baum hat ein schönes, sehr lebhaftes Ansehen, wird sehr frühzeitig und so ausserordentlich fruchtbar, daß diese Eigenschaft wahrscheinlich die Veranlassung zu seiner Benennung

geworden; die Sommertriebe sind lang, stark, dunkelbraun und mit häufigen, weißen Punkten besprengt.

L'Orange verte.

La Quintinye Tom. I. pag. 268.

Es gleicht diese ansehnlich große, vortreffliche Septemberfrucht an Gestalt vollkommen den übrigen Pomeranzenbirnen (Oranges).

Die Farbe der körnigt anzufühlenden, durchaus fein punktirten Schale ist lichtgrün, die sich aber bey völliger Reife in ein schwaches Gelb umändert, und an der Sonnenseite leicht braunröthlich verwaschen.

Das Fleisch ist wohlriechend, weiß, halbschmelzend, und von einem sehr delikaten, fein müskirten Geschmack.

Sie zeitigt gegen Anfang Septembers, ist aber so wie die meisten Sommerbirnen nur von kurzer Dauer.

Der Baum wächst ausserordentlich lebhaft und hat mit seinen Namensverwandten noch die vorzügliche Eigenschaft einer frühen und ungemeinen Fruchtbarkeit gemein.

La Bergamotte rouge ou Crasanne d'Eté.

Du Ham. 2. pag. 162. Nro. 46. pl. 19. Fig. 6.

Eine mittelmäßig große, kreiselförmig gebildete, vortreffliche, und zugleich ein

ne der besten Bergamotten; der Kelch steht in einer kleinen, seichten Einsenkung; der Stiel ist ziemlich stark und von mäßiger Länge.

Die Farbe ist dunkelgelb, an der Sonnenseite aber stark geröthet.

Das Fleisch ist zart, weiß, saftvoll, beynahe schmelzend, von einem sehr erhabenen, stark müskirten Geschmack, darf aber nicht ganz an Baume reifen.

Ihre Zeitigung fällt in die Mitte des Septembers.

Der Baum wird stark, wächst sehr lebhaft und hat dicke, gelblichbraune, großpunktirte Sommertriebe. Er erfordert einen lockern, gut gebauten Boden.

La Bergamotte Silvange.

Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, sehr verschieden gestaltete, bald längliche, bald etwas zugerundete, übrigens sehr delikate, und schätzbare Herbstfrucht; der Kelch steht in einer ansehnlichen, geräumigen Vertiefung; der Stiel ist stark und meistens über einen Zoll lang.

Die Farbe ist durchaus grünlich und punktirt.

Das Fleisch ist weiß, butterhaft schmelzend, von einem sehr delikaten Bergamottengeschmack.

Sie wird genießbar gegen Ende Septembers.

Der Baum wird ansehnlich groß und sehr

fruchtbar, und hat lange, dünne, stark gekrümmte Sommertriebe.

L'Angleterre ou Beurré d'Angleterre.

Du Ham. 2. pag. 197. Nro. 76. pl. 39. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, länglichrunde, vortreffliche frühe Herbstfrucht; der Kelch steht in einer geräumigen, sehr seichten Einsenkung; der Stiel ist ziemlich lang, stark, holzigt, und meistens etwas krumm gebogen.

Die Farbe der glatten, dünnen Schale ist graulichgrün, an der Sonnenseite mit einem dunkelrothen Anstriche geziert, und übrigens ganz mit feinen Pünktchens getüpfelt.

Das Fleisch ist fein, sehr saftreich, beynahe schmelzend, zuweilen um das Kernhaus etwas steinigt, und von einem sehr angenehmen, erhabenen Geschmack.

Sie reift den ganzen September hindurch.

Der Baum wird ansehnlich stark, überaus und meistens jährlich volltragend, mit geraden, langen, röthlichgrauen, sehr fein getüpfelten Sommertrieben.

Le Beurré blanc ou Doyenné.

Du Ham. 2. pag. 205. Nro 81. pl. 43. Cat. des Chart.

Die Gestalt dieser ansehnlich großen, allgemein bekannten und verbreiteten, sehr vor-

trefflichen Herbstbirne ist meistens länglich bauchigt und oberwärts zugerundet; der Kelch steht in einer mäßig tiefen und geräumigen, meistens etwas gefalteten Einsenkung; der Stiel ist ziemlich stark und gegen einen halben Zoll lang.

Die Farbe der dünnen, glatten, mit vielen graulichen Punkten getüpfelten Schale ist weißgelblich und erhält bey voller Zeitigung auf dem Lager einen angenehmen, lebhaft Carmosinrothen Anstrich an der Sonnenseite auf einem Citrongelben Grunde.

Das Fleisch ist äußerst zart, weiß, butterhaft schmelzend, und von einem häufigen, sehr angenehmen, süssen und erhabenen Safte überfließend.

Sie wird gegen Ende Septembers reif und dauert einige Wochen, dann wird sie aber melbigt und geschmacklos.

Der Baum wird ziemlich stark, sehr früh und über die Maßen fruchtbar, besonders, wenn er gut unter dem Messer gehalten wird; auch läßt er sich vortrefflich zu allen Gestalten bilden; die Sommertriebe sind lang, gerade, von mittelmäßiger Stärke, grün und röthlich gefärbt und stark punktirt.

Le Bezi de Montigny.

Du Ham. 2. pag. 207. Nro. 83. pl. 44. Fig. 6. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, länglich geformte, äußerst delikate Octoberfrucht; der Kelch steht in einer seichten, ebenen Einsenkung; der Stiel ist ziemlich stark und gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der besonders zarten und glatten Schale ist Anfangs lichtgrün, ändert sich aber nach erhaltener voller Zeitigung in ein sehr schönes Gelb.

Das Fleisch ist weiß, ungemein zart, im Munde ganz zerfließend und mit einem sehr erhabenen, fein müskirten Safte reichlich angefüllt.

Sie wird eßbar Anfangs October.

Der Baum wird mittelmäßig stark, ziemlich fruchbar, und hat lange, mäßig dicke, grünliche und stark getüpfelte Sommertriebe.

Le Doyenné rouge.

Diel. Birnheft. 2. S. 19.

Eine etwas mehr große, als mittelmäßige, sehr schön ins Auge fallende, an Gestalt ihren Schwestern gleichende, ganz vortreffliche Herbstbutterbirn; der Kelch steht in einer geräumigen, seichten Einsenkung; der Stiel ist stark und meistens etwas über einen halben Zoll lang.

Die Farbe der etwas dicken Schale ist grüngelb,

gelb, auf der Sonnenseite aber mit etwas wenigem Roth verwaschen, und übrigens ganz mit einem sehr feinen, rostfärbigen Ueberzuge bekleidet.

Das Fleisch ist sehr zart, weiß, butterhaft schmelzend, und enthält einen süßlichen, sehr erhabenen, und dabey fein gewürzhaft schmeckenden, häufigen Saft.

Sie reift gegen die Mitte des Octobers, und hält sich nur einige Wochen.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, aber ziemlich fruchtbar; hat lange, bräunliche und punktirte Sommertriebe, und bildet besonders schöne Pyramiden, Spalier- Kessel- und Buschbäume.

Le Beurré.

Du Ham. 2. pag. 196. Nro. 75. pl. 38. Cat. des Chart.

Eine meistens ansehnlich große, länglich bauchigte, von Alters her schon bekannte und allgemein verbreitete, sehr vortreffliche Tafelbirn, die von manchen Obstliebhabern für die allerschätzbarste gehalten wird; der kleine Kelch steht in einer weit geöffneten, seichten Einsenkung; der dicke, meistens schiefstehende Stiel ist gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der starken, etwas rauh anzufühlenden Schale ist bey völliger Reife gelbgrün, manchmahl an der Sonnenseite etwas wenig gerö-

thet, hin und wieder mit einem bräunlichen Rost überzogen, und stark mit grauen Punkten getüpfelt.

Das Fleisch ist grünlichweiß, butterhaft schmelzend, von einem höchst angenehmen, süssen und durch eine sehr feine, müskirte Säure erhabenen Safte überfliessend.

Ihre Reifzeit fällt in den Anfang des Octobers, und dauert ungefähr 2 bis 3 Wochen.

Der Baum wird ziemlich stark und ungemein volltragend, bildet aber eine sehr unregelmäßige, nur schwach belaubte Krone, und hat lange, starke, bräunliche und fein punktirte Sommertriebe. Niedrige Formen verdienen in vielen Rücksichten den Vorzug.

La Verte-Longue ou Mouille Bouche.

Du Ham. 2. pag. 194. Nro. 73. Cat. des Chart.

Eine der allgemein bekanntesten und geschätztesten Herbsttafelbirnen von ansehnlicher Größe und länglicher, gegen die Mitte aufgedunsener Gestalt; der ansehnliche Kelch steht in einer nur kleinen Vertiefung; der schwache Stiel ist meistens gegen anderthalb Zoll lang.

Die Farbe der dünnen, glatten Schale bleibt immer ganz grün, nur an der Sonnenseite fällt

dieselbe zuweilen etwas ins Blaßgelbliche, und hat übrigens viele grünliche Tüpfchen.

Das Fleisch ist weiß, zart, äußerst saftreich, im Munde ganz zerfließend, dabey sehr delikat, etwas parfümirt, und ohne Steine, nur wird solches gern taig.

Sie wird eßbar im October und hält sich gegen 4 Wochen.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, aber außerordentlich fruchtbar; die Sommertriebe sind dick, ziemlich lang, bräunlichgrau, und stark punktirt. Uebrigens scheint er vorzüglich einen leichten und warmen Boden zu verlangen, wenn die Früchte nicht fade werden sollen.

La Verte-Longue panachée ou-Suisse.

Du Ham. 2. pag. 195. Nro. 74. pl. 37. Cat. des Chart.

Ist bloß eine Spielart von der so eben angeführten, die sich nur durch die gelben und grünen Streife der Sommertriebe und Früchte, besonders auf der Sonnenseite derselben unterscheidet. Ich habe mehrere Baumschulen gesehen, wo in der nemlichen, von einen und eben denselben Mutterzweigen veredelten Linie, beyde Arten untereinander anzutreffen waren.

La Franchipanne.

Du Ham. 2. pag. 210. Nro. 85. pl. 47. Fig. 2. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, länglich-bauchigte, sich sehr gut ausnehmende, späte Herbsttafelbirn; der Kelch ist ansehnlich groß und steht in einer seichten, etwas gefalteten Einsenkung; der verhältnißmäßig starke, holzigte Stiel ist gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der glatten, dünnen Schale ist ein schönes Citrongelb, das auf der, gegen die Sonne gewandten Seite lebhaft geröthet, und durchaus mit vielen, kleinen Punkten getüpfelt erscheint.

Das Fleisch ist zart, halbschmelzend, und hat einen süssen, sehr delikaten, durch einen eigenen Parfüm erhabenen Geschmack.

Sie wird eßbar mit Ende Octobers.

Der Baum hat ein starkes, lebhaftes Wachsthum, und dicke, gerade, stark punktirte, grün und röthlich gefärbte Sommertriebe.

Le Doyenné gris.

Du Ham. 2. pag. 208. Nro. 84. pl. 47. Fig. 1. Cat. des Chart.

Eine eben so vortreffliche, als bisher bey uns noch wenig bekannte, in ihrem Vaterlande mit allem recht sehr geschätzte, späte Herbsttafelbirn, die sich hauptsächlich durch die Farbe, eine etwas geringere Größe, aber noch weit de-

likatern Geschmack von ihrer schon so beliebten Schwester, der Doyenné blanc unterscheidet; der kleine, geschlossene Kelch steht in einer geräumigen, seichten Einsenkung; der Stiel ist stark, holzigt und gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der glatten, dünnen Schale erscheint durch den häufigen, sich darauf verbreitenden, rostartigen Ueberzug meistens gelbbräunlich, und kömmt auf der Sonnenseite manchmahl noch etwas wenig geröthet vor.

Fleisch; Gestalt; Gewächs; frühe und reichliche Tragbarkeit ꝛc. sind mit der Beurré blanc beynahe vollkommen übereinstimmend, außer

Ihre Reifzeit, welche erst gegen Ende Octobers, mithin um volle 4 Wochen später eintritt.

Sie verlangt, wenn sie vollkommen gut werden soll, einen sehr warmen Standort; auch scheinen ihr Spalier- und Pyramidenform besonders angemessen zu seyn.

Le Bezi de la Motte.

Du Ham. 2. pag. 206. Nro 82. pl. 44. Fig. 5. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, in ihrer Gestalt oft wandelbare, doch meistens mehr zugerundet als längliche, sehr geschätzte und wahrhaft vortreffliche Tafelbirn für den Spätherbst; der Kelch steht in einer weit ausgeschweiften, seichten, öfters etwas ungleichen Einsen-

kung; der Stiel ist stark, gerade und gegen einen halben Zoll lang.

Die Farbe der dünnen, etwas rauh anzufühlenden Schale ist dunkelgrün, mit kleinen, grau- oder bräunlichen Pünktchen getüpfelt, und schillert nur bey vollkommener Lagerreife etwas wenig ins Gelbe.

Das Fleisch ist butterhaft schmelzend, weiß und mit einem erhabenen, sehr angenehmen, stark süssen und wohlriechenden Safte im Ueberflusse versehen.

Sie wird genußbar im October, hält sich aber gut aufbewahrt, zuweilen bis in Dezember.

Der Baum wird ansehnlich stark, etwas stachlicht; hat mittelmäßig lange, gelbbräunliche, schlanke, mit vielen Punkten getüpfelte Sommertriebe, und sehr schmale, weidenartige Blätter. Er nimmt leicht mit jedem Boden vorlieb, bildet beynebens vortreffliche, sehr frühzeitig tragende Spaliere und Pyramiden.

La Bergamotte suisse ou B. rayée.

Du Ham. 2. pag. 163, Nro. 47. pl. 20. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, rundbauchigte, gegen das untere Ende stumpfzugespitzte, ihrer bunten Farbe wegen sehr schön in die Augen fallende und zugleich eben so delikate Herbstbirn; der Kelch steht in einer seichten, mei-

stens etwas ungleichen Einsenkung; der starke und holzigte Stiel ist gegen einen Zoll lang.

Die etwas dicke Schale ist mit abwechselnden grün- und blaßgelben Streifen der Länge nach durchzogen, und die Sonnenseite zuweilen etwas schwach geröthet; dabey häufig mit graulichen Punkten getüpfelt.

Das Fleisch ist weißlichgelb, zart, zerfliessend, und wenn sie auf dem Lager recht reif geworden, mit einem häufigen, gezuckerten und erhabenen Safte angefüllt.]

Die Reifzeit dauert vom October bis zum Dezember.

Der Baum wird mittelmäßig stark, sehr tragbar, und hat lange, gerade, grün und gelb gestreifte, stark punktirte Sommertriebe. Er läßt sich übrigens sehr gut zu Pyramiden und am Spaliere ziehen; doch darf er nicht wohl in einer der Sonne zu sehr ausgesetzten Lage stehen.

La Bergamotte d'Automne.

Du Ham. 2. pag. 165. Nro. 48. pl. 19. Fig. 7. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, plattrunde, von Alters her bekannte und zu ihrer Reifzeit sehr beliebte Tafelfrucht; der Kelch ist klein und steht in einer seichten, meistentheils etwas ungleichen Einsenkung; der Stiel ist stark, etwas fleischigt, gegen einen Zoll lang und hat die Farbe der Frucht.

Die Farbe der glatten, beynahe glänzenden Schale ist lichtgrün, gegen den vollkommenen Zeitigungspunkt mehr ins Gelbe fallend, durchaus mit vielen graulichen Punkten getüpfelt, und an der Sonnenseite manchmal mit etwas Rothbraun verwaschen. *)

Das Fleisch ist weiß, zart, butterhaft schmelzend, und mit einem sehr angenehmen, gezuckerten, sehr erhabenen und etwas müskirten Safte reichlich versehen.

Man genießt sie vom October bis in Dezember.

Der Baum wird besonders stark, bald tragbar, und hat mittelmäßig lange, starke, aufrechte, gelbgrünliche, fein punktirte Sommertriebe, und geräth am besten am Spalier.

Le Sucré-verd.

Du Ham. 2. pag. 189. Nro. 68. pl. 34. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, etwas längliche, gegen das obere Ende bauchigte und plattzugerundete, vortreffliche, späte Herbstbirn für die Tafel; der Kelch sitzt in einer rostfarbigen, seichten, geräumigen Einsenkung; der Stiel ist stark, meistens gegen einen Zoll lang und beym Anfange oft fleischigt.

---

*) Welches, so wie auch bey verschiedenen andern Sorten, vorzüglich der Fall ist, wenn sie die Quitte zu Unterlage haben.

Die Farbe der etwas glatten Schale ist grünlich und fällt nur bey vollkommener Lagerreife etwas wenig ins Gelbliche, und ist übrigens durchaus mit sehr vielen, kleinen Pünktchens getüpfelt.

Das Fleisch ist weißlich, vollkommen schmelzend, von einem sehr angenehmen, ungemein gezuckerten, und mit einem eigenen Parfüm versehenen Geschmack.

Sie zeitigt gegen Ende Octobers, hält sich aber gut aufbewahrt auch bis in Dezember.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, aber äußerst fruchtbar, und hat starke, dunkelbraune, graulichgetupfte Sommertriebe. Er erfordert einen guten, warmen und lockern Boden.

La Jalousie.

Du Ham. 2. pag. 211. Nro. 86. pl. 47. Fig. 3. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, längliche, gegen die Mitte aufgedunsene und etwas flach gedrückte, ihres vorzüglichen Geschmacks wegen sehr schätzbare Tafelbirn für den Spätherbst; der kleine Kelch steht in einer verengten, höckerigten Einsenkung; der Stiel ist ziemlich stark und bey einem Zoll lang.

Die Farbe der ungleichen, gleichsam fein warzigten Schale ist nußbraun und fällt gegen die Sonne etwas wenig ins Röthliche.

Das Fleisch ist weiß, zart, vollkommen

schmelzend, und mit einem reichlichen, delikaten, erhabenen und gezuckerten Safte angefüllt.

Die Reifzeit ist zu Ende Octobers oder Anfangs November; sie muß aber, wenn sie nicht bald taig werden soll, sehr zeitlich gepflückt werden.

Der Baum wird ansehnlich stark, ziemlich fruchtbar, und hat lange, schwache, graubräunliche, getüpfelte Sommertriebe.

La Poire de Vigne ou Demoiselle.

Du Ham. 2. pag. 242. Nro. 90. pl. 58. Fig. 2. Cat. des Chart

Eine etwas mehr kleine als mittelmäßige, rundliche, hier noch ganz unbekannte, sehr geschmackvolle Novemberfrucht für die Tafel; der kleine, offene Kelch steht in einer weiten, sehr seichten Einsenkung; der Stiel ist ziemlich dünn und gegen anderthalb Zoll lang.

Die Farbe der zarten, überaus dünnen Schale ist lichtgrün, auf der Sonnenseite mehr ins Gelbliche fallend, mit einem leichten Anflug von Roth, und durchaus mit zahlreichen, größern und kleinern graubräunlichen Punkten getüpfelt.

Das Fleisch ist gelblichweiß, halbschmelzend, sehr saftreich, und von einem äußerst angenehmen, sehr erhabenen, fein gezuckerten Geschmack.

Sie ist den ganzen November hindurch eßbar.

Der Baum wird ziemlich stark, sehr früh-

zeitig fruchtbar *), und hat schwache, kurze, grauliche Sommertriebe.

La Rousseline.

Du Ham. 2. pag. 153. Nro. 37. pl. 15. Cat. des Chart.

Eine mehr kleine, als mittelmäßig große, kreiselförmig gestaltete, ganz vortreffliche späte Herbstfrucht; der kleine, geschlossene Kelch steht in einer meistens engen, rippigten Einsenkung; der Stiel ist stark und gegen zwey Zoll lang.

Die Farbe der zarten, glatten, durchaus feinpunktirten Schale ist bey vollkommener Reife schön lichtgelb, und auf der Sonnenseite mit einem glänzenden Roth angenehm verwaschen.

Das Fleisch ist weißgelblich, zart, halbschmelzend, sehr saftvoll, und von einem stark gezuckerten, sehr erhabenen Muskatellergeschmack.

Die Reifzeit fällt in die erste Hälfte des Novembers.

Der Baum wird ziemlich stark und lebhaft, und hat lange, dünne, etwas wolligte, sehr fein punktirte Sommertriebe.

---

*) Eine 3jährige Pyramide auf Wildling, die ich aus Frankreich erhielt, hat gleich im ersten Jahre getragen.

Le Messire-Jean doré.

Du Ham. 2. pag. 173. Nro. 55. pl. 26. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, stark bauchigte oder eigentlich kreiselförmige, in ihrer Rundung jedoch sehr ungleiche, und in guten Jahren, Stand und Boden, dem Geschmacke nach sehr vortreffliche Tafelbirn für den Spätherbst; der kleine Kelch steht in einer seichten, glatten Einsenkung; der dicke, holzigte Stiel ist meistens über einen Zoll lang.

Die Farbe der etwas rauhen Schale ist bey völliger Reife grünlichgelb, stark punktirt, und hin und wieder mit großen, rostbräunlichen Flecken bedeckt.

Das Fleisch ist derb, weiß, abknackend, öfters etwas steinigt; der Saft häufig, sehr angenehm, süß und erhaben.

Sie ist eßbar durch den ganzen November bis in Dezember.

Der Baum wird sehr stark und schon von den frühesten Jahren an tragbar; er hat dicke, kurze, gerade und getüpfelte Sommertriebe.

La Lansac. Dauphine ou le Satin.

Du Ham. 2. pag. 241. Nro. 109. pl. 57. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, gegen die Mitte etwas bauchigte, regelmäßige, sehr

schön ins Auge fallende und zugleich eben so kostbare Winterbirn; der Kelch steht in einer engen, seichten Einsenkung; der Stiel ist dick, fleischigt und gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der schön glatten und attlasartig glänzenden Schale ist gelblich, an der Sonnenseite etwas wenig geröthet, übrigens mit vielen, kleinen, graulichen Punkten getüpfelt.

Das Fleisch ist ganz schmelzend und mit einem häufigen, gezuckerten, sehr angenehmen und erhabenen Safte angefüllt.

Die Reifzeit dauert vom November bis in Januar.

Der Baum wird ansehnlich stark und sehr tragbar; und hat mittelmäßig lange und starke, graubräunliche, großgetüpfelte Sommertriebe..

La Bellissime d'Automne ou Le Vermillon.

Du Ham. 2. pag. 128. Nro. 12. pl. 19. Fig. 1. Cat. des Chart.

Sie ist von mittelmäßiger Größe, rein birnförmig gestaltet, und trägt mit allem Recht den Namen der schönsten Herbstbirne; der Kelch steht in einer weitausgeschweiften, gerippten Einsenkung; der Stiel ist beym Anfange meistens etwas fleischigt und gegen einen starken Zoll lang.

Die Farbe der dünnen, glatten Schale ist

weißgelb, stark mit Blaßroth verwaschen, das auf der Sonnenseite in ein schönes Zinnoberroth übergeht; und übrigens durchaus stark mit graulichen Punkten getüpfelt.

Das **Fleisch** ist weiß, zart, halbschmelzend und mit einem gezuckerten, erhabenen, etwas gewürzhaften Safte ganz angefüllt.

Sie wird den ganzen November hindurch **eßbar**.

Der **Baum** wird ansehnlich stark; hat lange, glatte, dicke, braunröthliche und punktirte Sommertriebe, und bildet vorzüglich schöne Pyramiden.

La Merveille d'hiver ou Le Petit Oin..

Du Ham. 2. pag. 188. Nro. 67. pl. 33. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, länglichbauchigte, zuweilen auch etwas mehr zugerundete, ihres vortrefflichen, delikaten Geschmacks wegen besonders schätzbare, frühe Winterbirn, und ohne Widerrede eine der besten Früchten zu ihrer Jahreszeit; der ansehnliche Kelch steht in einer ganz flachen Einsenkung; der Stiel ist meistens dünn, mittelmäßig lang und etwas gebogen.

Die **Farbe** der etwas rauh anzufühlenden,

meistens unebenen Schale ist grünlich und bey völliger Reife etwas ins Gelbe schillernd.

Das Fleisch ist besonders zart, weiß, butterhaft schmelzend, ohne Steine, und von einem äußerst angenehmen, gezuckerten und fein müskirten Safte überfliessend.

Die Reifzeit fällt in November.

Der Baum wird ansehnlich stark, bildet sich sehr schön, und ist überaus fruchtbar; die Sommertriebe sind lang, dünn und stark mit grauen Tüpfchen besetzt. Er liebt vorzüglich einen guten Sonnenstand, und trocknen, warmen Boden.

Le Bezi de Caissoy ou La Roussette d'Anjou.

Du Ham. 2. pag. 178. Nro. 59. pl. 29. Cat. des Chart.

Eine zwar kleine, aber sehr geschätzte und wahrhaft delikate Winterbutterbirn von länglichrundlicher Gestalt; der kleine Kelch steht in einer sehr seichten Einsenkung; der Stiel ist sehr kurz und geradestehend.

Die Farbe ist grünlich, bey völliger Reife ins Gelbe schillernd und beynahe ganz mit einem bräunlichen Rostüberzuge bedeckt.

Das Fleisch ist weiß, besonders zart, butterhaft schmelzend, und von einem höchst angenehmen, erhabenen Safte überfliessend.

Ihre Reifzeit fällt in November und Dezember.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, aber überaus volltragend, und hat lange, dünne, hellbraune, etwas weißbestaubte Sommertriebe. Er verlangt unbedingt einen guten, etwas starken Boden.

Le Bon-Chrétien d'Espagne.

Du Ham. 2. pag. 216. Nro. 89. pl. 46. Cat. des Chart.

Eine große, ansehnliche, abgestumpftpyramidenförmige, in ihrer Rundung etwas ungleiche, späte Herbst- oder frühe Winterfrucht; der Kelch steht in einer weiten, tiefen, etwas höckerigten Einsenkung; der Stiel ist dünn, holzigt, und gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der etwas dicken Schale ist blaßgelb, gegen die Sonne aber schön lebhaft roth und durchaus mit kleinen, graubraunen Tüpfchen besäet.

Das Fleisch ist weiß, derb, abknackend, und hat in guten Jahren einen angenehmen, zuckerartigen, gewürzhaften Geschmack; bey uns bleibt sie jedoch meistens nur eine sehr schätzbare Küchenfrucht.

Sie reift im November und Dezember.

Der Baum wird mittelmäßig stark, sehr regelmäßig gestaltet und fruchtbar; die Sommertriebe sind lang, dünn, dunkelgrün, glatt, an

der

der Sonnenseite röthlich und stark getüpfelt. Er verlangt einen guten und trocknen Boden.

La Marquise.

Du Ham. 2. pag. 221. Nro. 93. pl. 49. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, pyramidenförmig gestaltete, und im rechten Zeitpunkte ihrer Reife ganz vortreffliche Tafelbirn; der kleine Kelch steht in einer gemeiniglich sehr seichten, aber weit ausgeschweiften Einsenkung; der dicke, glatte Stiel ist meistens über einen Zoll lang.

Die Farbe der dünnen, etwas rauhen Schale fällt nach dem herannahenden Grade der Reife von dem Grünlichen immer mehr ins Gelbe, und ist mit vielen dunklern Punkten getüpfelt, und zuweilen, wiewohl selten, gegen die Sonne etwas wenig geröthet.

Das Fleisch ist ganz schmelzend im Munde und mit einem gezuckerten, zuweilen etwas müskirten Safte reichlich angefüllt.

Die Reifzeit dauert vom November bis gegen den Januar.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird stark und fruchtbar, und hat lange, gerade, dicke, grauröthliche Sommertriebe; ungachtet er sich zu jeder Gestalt bilden läßt, so schickt er sich doch vorzüglich zu Spalier und Pyramiden; auch verlangt er einen leichten, warmen, trocknen Boden.

La Poire d'Ange d'hiver. *)

La Grosse Poire d'Ange. Manger?

Eine mittelmäßig große, rundlich gestaltete, vortreffliche Wintertafelbirn; der ansehnliche Kelch steht in einer seichten, weit ausgeschweiften Einsenkung; der Stiel ist ebenfalls eingesenkt, und gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der rauh anzufühlenden, mit häufigen braunen Punkten getüpfelten Schale ist grünlichgelb und an der Sonnenseite stark rostbräunlich angeflogen.

Das Fleisch ist zart, brüchig, und mit einem äußerst angenehmen, besonders süssen Safte versehen.

Die Zeit der Reife fällt in November und Dezember.

Der Baum wird ansehnlich stark, sehr frühzeitig fruchtbar, und hat lange, dicke, lichtbraune, häufig punktirte Sommertriebe.

Le Calbas musqué.

Knoop. Tab. III.

Eine ansehnlich große, meistens länglich gurkenähnliche, vorzüglich gute frühe

*) Ich erhielt sie aus den Gegenden des Ober-Rheins, wo sie sehr bekannt und allgemein geschätzt ist.

Winterbirn; der große, offene Kelch steht in einer seichten, unebenen Einsenkung, und der starke Stiel ist meistens über einen Zoll lang.

Die Farbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist ein gelblichgrauer, rostartiger Ueberzug, in welchem auf der Sonnenseite ein schönes Roth durchschimmert.

Das Fleisch ist gelblichweiß, beynahe schmelzend, sehr saftreich, und von einem höchst angenehmen, erhabenen, müskirten Geschmack.

Sie wird eßbar im November und Dezember.

Der Baum wird sehr ansehnlich, und hat dicke, bräunliche, stark punktirte Sommertriebe. In einem guten Sonnenstande und am Spalier liefert er die vortrefflichsten Früchte.

La Luise-bonne.

Du Ham. 2. pag. 227. Nro. 97. pl. 53. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig, oft auch ansehnlich große, länglich bauchigte, längst bekannte, sehr schätzenswerthe frühe Winterbirn; der ansehnliche Kelch steht in einer seichten, geräumigen Einsenkung; der Stiel ist stark, oft fleischigt und gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der etwas dicken und glatten Schale ist Anfangs grün, wird aber nach voller Zeitigung weißlichgelb, und zeigt auf der Oberfläche viele grauliche Tüpfchen.

Das Fleisch ist weiß, wohlriechend, beynahe butterhaft, ohne Steine, wird auch nicht taig, und hat einen sehr angenehmen, erhabenen, zuckerhaften Geschmack.

Sie reift im November und hält sich bis in Januar.

Der Baum wird sehr frühzeitig und zum Bewundern fruchtbar, und sehr stark; so wie auch die häufig punktirten Sommertriebe ziemlich lang und stark sind. Er läßt sich zu überaus schönen Pyramiden ziehen, verlangt aber, wenn er schmackhafte Früchte liefern soll, einen warmen, trocknen Boden.

La Crasanne ou Bergammotte Crasanne.

Du Ham. 2. pag. 166. Nro. 49. pl. 22. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, rundliche, ziemlich bekannte, und unter den butterhaft schmelzenden Wintertafelbirnen eine der besten; der kleine Kelch steht in einer mäßig tiefen, am Rande ungleichen Einsenkung; der Stiel ist dünn, holzig, gegen zwey Zoll lang und krumm gebogen.

Die Farbe der etwas dicken und rauhen, mit vielen graulichen Punkten besprengten Schale ist graugrünlich, fällt aber bey herannahender Zeitigung mehr ins Gelbliche, zuweilen zeigen sich auch kleine, röthliche Streifen.

Das Fleisch ist vollkommen schmelzend und zerfliessend, und enthält einen reichlichen, gezuckerten, sehr erhabenen und etwas parfümirten Saft.

Sie zeitigt im November und dauert ohne zu welken bis in Januar.

Der Baum wird mittelmäßig stark, hat einen sehr lebhaften Wuchs, wird jährlich und ungemein fruchtbar, und hat lange, grauröthliche, mäßig starke, getüpfelte Sommertriebe. Er schickt sich vortrefflich ans Spalier, wie auch zu Pyramiden, und liebt vorzüglich einen guten, etwas feuchten Standort.

La Pastorale ou Musette d'Automne.

Du Ham. 2. pag. 231. Nro. 100. pl. 55. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, länglich bauchigte, regelmäßig und angenehm geformte, zwar noch wenig bekannte, aber ganz vortreffliche späte Herbst- oder Winterbirn; der Kelch steht in einer geräumigen, aber seichten Einsenkung; der Stiel ist dick, gegen die Frucht hin mit einem gefalteten Fleischansatze umgeben und bey einem Zoll lang.

Die Farbe ist Anfangs graulich, wird aber nach erhaltener Lagerreife gelb und mit röthlichen Flecken bezeichnet.

Das Fleisch ist halbschmelzend, ohne Steine, von einem sehr angenehmen, etwas muskateller-artigen Geschmack.

Die eigentliche Reifzeit ist der November und Dezember.

Der Baum wird sehr stark und tragbar; hat lange, gerade, mittelmäßig starke, bräunliche und fein punktirte Sommertriebe, und bildet herrliche Pyramiden.

L'Epine d'hiver.

Du Ham. 2. pag. 184. Nro. 54. pl. 44. Fig. 3. Cat. des Chart.

Ist von mittelmäßiger Größe, etwas länglichbauchigt, und am obern Ende ein wenig breit gedrückt, mit einem meistens nur flach aufsitzenden Kelch, und starken, nächst der Frucht etwas fleischigten, gegen einen Zoll langen Stiel.

Die Farbe der glatten Schale ist, den rostartigen Anflug um die Kelchwölbung ausgenommen, Anfangs schön grün, und fällt nur bey erhaltener Reife etwas wenig ins Blaßgelbe.

Das Fleisch ist weiß, schmelzend, und wenn sich der Baum im gehörigen Standorte befindet, *)

*) Es versteht sich von selbst, daß man für jeden Obstbaum den passenden Boden wählen müsse, und dann wird man ihre Früchte nie-

mit einem süssen, vortrefflichen, fein müskirten Safte angefüllt.

Die Reifzeit ist vom November bis in Januar.

Der Baum wird mittelmäßig stark, ziemlich fruchtbar; hat verhältnißmäßig lange und starke, fein weißlich getüpfelte Sommertriebe, und läßt sich gern zu jeder Gestalt bilden. Er verlangt einen trocknen oder nur mäßig feuchten Boden, und guten Sonnenstand.

La Virgouleuse.

Du Ham. 2. pag. 224. Nro. 95. pl. 51. Cat. des Chart.

Eine allgemein bekannte, ziemlich große, längliche, gegen das obere Ende etwas bauchigte, aber schön geformte, sehr geschätzte und wahrhaft köstliche Wintertafelbirn; der Kelch steht in einer seichten, nicht sehr geräumigen Einsenkung; der starke, gegen die Frucht hin öfters etwas fleischigte, gegen einen Zoll lange Stiel ist meistens etwas schief eingesenkt.

Die Farbe der glatten Schale ist Anfangs grün, fällt aber, so wie sie sich ihrem Zeitigungspunkt nähert, immer mehr ins Gelbe, manchmal ist auch die Sonnenseite etwas wenig gerö-

---

mals, außerordentlich schlechte Jahre ausgenommen, schlecht finden.

thet, übrigens das Ganze durchaus mit vielen graulichen Punkten getüpfelt, und um den Kelch meistens mit einem rauhen, grauen Flecke bezeichnet.

Das Fleisch ist zart, weiß, butterhaft und von einem häufigen, gezuckerten, sehr angenehmen und reizend erhabenen Safte überfliessend.

Sie wird eßbar im November und hält sich bis zum Februar.

Der Baum wird ungemein stark, hat ein sehr schönes Ansehen, einen schnellen Wuchs und wird in einem gewissen Alter auch sehr fruchtbar; die Sommertriebe sind lang, stark, gerade, glatt und grau getüpfelt. Er läßt sich sehr gut zu jeder Gestalt ziehen und nimmt beynahe mit jedem Stand und Boden vorlieb.

L'Ambrette.

Du Ham. 2. pag. 186. Nro. 65. pl. 31. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, eyrunde, von Alters her bekannte und sehr geschätzte Winterfrucht, mit einem flach in einer etwas höckerigten Einsenkung sitzenden Kelch, und starken, gegen einen Zoll langen Stiel.

Die Farbe der zarten Schale ist Anfangs lichtgrün, fällt aber nach erhaltener vollkommener Reife ins Gelbliche, und ist beynebens mit vielen, bräunlichen Punkten, zuweilen auch graulichen Flecken bezeichnet.

Das Fleisch ist grünlich, fein und zerfliessend, und enthält einen gezuckerten, erhabenen und vortrefflichen Saft.

Die Reifzeit dauert vom Nevember bis zum Februar.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, aber fruchtbar; die Krone scheint etwas stachlicht zu seyn; die Sommertriebe sind gerade, kurz und etwas weißlich. Er erfordert einen guten, trocknen Boden und warme Lage, und läßt sich übrigens zu jeder beliebigen Gestalt, am besten jedoch zu Pyramiden und als Hochstamm ziehen.

L'Echassery ou Bezi de Chassery.

Du Ham 2. pag. 187. Nro. 66. pl. 32. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, an Gestalt sehr der vorhergehenden gleichende, vortreffliche Wintertafelbirn mit einem flach auffitzenden Kelch, und starken, geraden, holzigten, meistens über einen Zoll langen Stiel.

Die Farbe der dünnen, zuweilen etwas höckerigten Schale ist Anfangs weißlich grün, ändert sich aber bey vollkommener Reife in ein schönes Citrongelb, das an der Sonnenseite manchmal etwas wenig geröthet erscheint.

Das Fleisch ist zart, weiß, butterhaft schmelzend, mit einem sehr angenehmen, gezucker-

ten, und besonders in guten Jahren, etwas fein bisamischen, häufigen Safte angefüllt.

Die Reifzeit ist vom November bis zum Februar und oft länger.

Der Baum wird besonders stark und sehr fruchtbar; die Sommertriebe sind lang, dünn, grünlichgrau und stark getüpfelt. Er verlangt einen guten, bearbeiteten, leichten Boden und läßt sich unter andern vortrefflich zu Pyramiden ziehen.

La Royale d'hiver.

Du Ham. 2. pag. 191. Nro. 71. pl. 35. Cat. des Chart.

Eine mehr große, als mittelmäßige, länglichbauchigte, überaus schöne Winterfrucht; der kleine Kelch steht in einer weiten, seichten Einsenkung; der braune, holzigte, öfters gebogene Stiel ist meistens über einen Zoll lang.

Die Farbe der glatten und feinen Schale ist bey vollkommener Reife hellgelb, auf der Sonnenseite schön Carminroth angelaufen, und übrigens durchaus stark bräunlich punktirt.

Das Fleisch ist in einer dem Baume angemessenen Lage und warmen Boden, beynahe halbschmelzend, sehr zart, saftvoll, ohne Steine und hat einen höchst angenehmen, süssen, erquickenden Geschmack.

Die Reifzeit ist vom Dezember bis in Februar.

Der Baum wird sehr ansehnlich, und hat

gerade, starke, röthlich grüne, grob punktirte Sommertriebe.

Le Muscat l'Alleman.

Du Ham. 2. pag. 193. Nro. 72. pl. 36. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, ganz regelmäßig birnförmig gestaltete, sowohl nach dem Ansehen als Geschmacke gleich vortreffliche und allgemein geschätzte Winterbirn.

Der Kelch ist klein und steht in einer seichten Einsenkung; der Stiel ist stark, holzigt und meistens über anderthalb Zoll lang.

Die Farbe der glatten, durchaus sehr stark punktirten Schale ist gelbgrünlich, ins Grauliche ziehend, und gegen die Sonne mit einem schönen Roth bedeckt.

Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr saftvoll, butterhaftschmelzend, und hat einen sehr erhabenen, edlen Muskatellergeschmack.

Die Zeit der Reife dauert vom März bis in May.

Der Baum wird sehr stark und fruchtbar, und ist, so wie auch die Frucht, ausser daß diese etwas kleiner, und mehr rein birnförmig ist, auch später reift, sehr schwer von dem vorhergehenden zu unterscheiden.

Le Martin sec.

Du Ham. 2. pag. 152. Nro 36. pl. 14. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, regelmäßig birnförmig gebildete, hier noch wenig bekannte, sowohl zum wirthschaftlichen Gebrauche als zum frischen Genuße gleich schätzbare, und sich sehr lang haltende Winterfrucht; der Kelch steht in einer seichten, höckerigten Einsenkung; der Stiel ist stark holzigt, gegen einen Zoll lang, und meistens unterwärts etwas krumm gebogen.

Die Farbe der etwas dicken, über die meistens ungleiche Oberfläche gezogenen Schale ist grau, ins Röthliche ziehend, auf der Sonnenseite aber mehr oder weniger gelbröthlich, und häufig mit graulichen Tüpfchen besäet.

Das Fleisch ist weiß, abknackend oder brüchig und sehr zart, der Saft zwar sparsam, aber zuckersüß und durch einen eigenen Parfüm erhaben. *)

Die Reifzeit fängt schon im November an, und dauert bis in Februar.

Der Baum wird sehr ansehnlich und stark; bildet eine schöne, regelmäßige Pyramide und ist beynebens ungemein tragbar; die Sommertriebe

---

*) Unter den bekannten guten Kochbirnen ist sie nach meinem Dafürhalten, eine der vortrefflichsten.

sind stark und ziemlich lang, bräunlich und nur wenig punktirt.

Le Bezi de Chaumontel ou Beurré d'hiver.

Du Ham. 2. pag. 199. Nro. 78. pl. 40. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, länglich-bauchigte, in ihrer Rundung etwas unebene, bey uns zur Zeit noch so seltene, als kostbare Frucht, die mit vollem Recht für eine der besten späten Winterbirnen gehalten wird; der Kelch steht in einer geräumigen, tiefen, gerippten Einsenkung; der Stiel ist ansehnlich stark, und meistens über einen halben Zoll lang.

Die Farbe der etwas rauhen, braun punktirten Schale ist bey vollkommener Reife ein schönes Gelb, das auf der Sonnenseite angenehm roth verwaschen, auch ist manchmal die ganze Frucht mit einem sehr dünnen, rostfärbigen Ueberzuge bekleidet.

Das Fleisch ist weiß, zart, beynahe butterhaft schmelzend, und mit einem vortrefflichen, erhabenen, zuckerartigen Safte angefüllt.

Die Reifzeit dauert vom November bis in Februar.

Der Baum wird verhältnißmäßig nur schwach, und hat dünne, ungleiche, röthliche, sparsam punktirte Sommertriebe. Er taugt vor-

züglich ans Spalier, und verlangt einen warmen, geschützten Stand, und trocknen, leichten Boden.

Le Saint-Germain ou Inconnue La Fare.

Du Ham. 2. pag. 225. Nro. 96. pl. 52. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, pyramidenförmige, zuweilen aber auch unregelmäßig gestaltete, und schon von Alters her beliebte Tafelfrucht für den Winter; der Kelch ist groß, offen, und steht in einer sehr flachen, höckerigten, ungleich gerandeten Einsenkung; der Stiel ist braun, dick, schiefstehend, und gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der starken, rauhen Schale ist Anfangs grün, und braun getüpfelt, fällt aber bey ihrer vollkommenen Reife ins Gelbe.

Das Fleisch ist weiß, im Munde schmelzend, im trocknen, festen Boden erwachsen, meistens um das Kernhaus etwas steinigt, in einem recht warmen, lockern und etwas feuchten Erdreiche hingegen mit einem häufigen, vortrefflichen, etwas fein müskirten Safte angefüllt, und wird nie taig.

Sie reift im November und dauert meistens bis in März.

Der Baum wird sehr ansehnlich und tragbar; die Sommertriebe sind dick, lang und gräulich punktirt. Er läßt sich leicht zu jeder beliebigen

Gestalt ziehen, bildet aber vorzüglich schöne Pyramiden, welche Gestalt ihm von Jugend an die natürlichste zu seyn scheint.

Le Colmart ou Poire Manne.

Du Ham. 2. pag. 222. Nro. 94. pl. 50. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, längst und allgemein als eine der besten Winterbirnen anerkannte, länglichrunde, nach oben plattgedrückte, oder auch kreiselförmige, sehr vortreffliche Tafelfrucht; der offene, schöne Kelch steht in einer flachen, am Rande meistens ungleichen Einsenkung; der starke, braune Stiel ist gegen einen Zoll lang und etwas krumm gebogen.

Die **Farbe** der etwas dicken Schale ist lichtgrün, fällt aber, so wie sie sich dem vollkommenen Reifpunkt nähert, immer mehr ins Gelbe, und an der Sonnenseite erscheint sie manchmal etwas wenig und sanft geröthet; übrigens ist sie stark mit feinen, braungraulichen Punkten getüpfelt.

Das **Fleisch** ist gelblichweiß, butterhaft schmelzend, und von einem häufigen, besonders angenehmen, gezuckerten und erhabenen Safte überfliessend.

Sie wird **eßbar** im Dezember und hält sich bis in April.

Der **Baum** wird ansehnlich stark und fruchtbar; die Sommertriebe sind ziemlich lang und

dick, gelbbräunlich und sehr fein punktirt. Er verlangt nebst der angemessenen Lage, einen warmen, trocknen Boden, und so wie meisten französischen Tafelobstbäume, wenn sie gute Früchte liefern sollen, eine Zwergform.

L'Orange d'hiver.

Du Ham. 2. pag. 144. Nro. 29. pl. 19. Cat. des Chart,

Eine mittelmäßig große, runde, im Ansehen ganz ihren Namensverwandten ähnliche, wahrhaft gute, späte Winterfrucht.

Die Farbe der äußerst zarten, zuweilen etwas warzigten Schale ist gelbgrünlich, ins Bräunliche fallend, und durchaus mit sehr feinen, dunklern Pünktchen getüpfelt.

Das Fleisch ist weiß, sehr zart, fest und abknackend, von einem besonders angenehmen, fein müskirten Geschmack.

Die Reifzeit ist vom Februar bis in April.

Der Baum wird ziemlich stark, und hat lange, schwache, rothblauliche, etwas bestäubte Sommertriebe.

Le Rousselet d'hiver.

Du Ham. 2. pag. 146. Nro. 31. pl. 19. Fig. 2. Cat. des Chart.

Eine mehr keine, als mittelmäßige, regelmäßig birnförmig gestaltete, ziemlich gute Winterbirn; der Kelch steht in einer ausgeschweif-

geschweiften, seichten Vertiefung; der Stiel ist gegen einen halben Zoll lang und meistens etwas gebogen.

Die Farbe ist grüngelblich und auf der Sonnenseite dunkelröthlichbraun.

Das Fleisch ist halbbrüchig, saftreich und von einem etwas süßlich erhabenen Geschmack.

Sie reift im Februar und März.

Der Baum wird besonders stark, und hat gerade, längliche, glatte, braunröthliche Sommertriebe.

Le Bon Chrétien d'hiver.

Du Ham. 2. pag. 212. Nro. 87. pl. 45. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, verschieden gestaltete, in der Mitte etwas bauchigte und gegen beyde Ende hin verdünnt zulaufende, höckerigt aussehende, längst bekannte, vortreffliche Winterbirn; der Kelch steht in einer ausgeschweiften, tiefen Aushöhlung; der Stiel ist gegen anderthalb Zoll lang, und in einer, wie der Kelch durch Beulen erhabenen Einsenkung befestigt.

Die Farbe der feinen, glatten Schale ist Anfangs grün, ändert sich aber bey völliger Lagerreife in ein schönes Hellgelb, das nur selten mit einem röthlichen Anstriche auf der Sonnenseite, aber mit vielen braunen Tüpfchen bezeichnet erscheint.

Das Fleisch, welches Erdreich, Lage, Alter und Zustand des Baumes sehr oft verändern, ist meistens feinkörnigt, brüchig, und mit einem ziemlich häufigen, gezuckerten und etwas parfümirten, weinähnlichen, überaus schmackhaften Safte angefüllt.

Sie fängt nach Umständen im Januar an zu zeitigen, und dauert bis gegen den Sommer.

Der Baum wird stark und ziemlich tragbar, doch zieht er eine niedrige Gestalt dem Hochstamme vor; die Sommertriebe sind nicht sehr dick und lang, bald gerade, bald gebogen, glatt und graulich.

Le Bon-Chrétien d'hiver panaché ou Bon Chrét. d'Auche.

Eine mittelmäßig große, der Sommer-Bon-Chrét. an Gestalt gleichende, aber mehr regelmäßige, zur Zeit noch seltene, und so schöne, als kostbare Winterfrucht.

Die Farbe der zarten Schale ist mit grün-gelb- und röthlichen Streifen nach der Länge durchzogen.

Das Fleisch ist zart, halbbrüchig, und von einem gezuckerten, sehr delikaten Geschmack.

Sie reift im Januar und dauert sehr lang.

Der Baum wächst sehr unregelmäßig, und hat Sommertriebe, die bald gelb, bald eben so,

wie bey den Früchten, mit mahlerisch schönen Streifen durchzogen sind.

La Naples.

Du Ham. 2. pag. 238. Nro 107. pl. 56. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, schön aussehende, kreiselförmig gebildete, dabey schätzbare späte Winterbirn; der ansehnliche Kelch steht in einer nur wenig ausgeschweiften, glatten Einsenkung; der Stiel ist mittelmäßig stark, und gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der glatten Schale ist grünlich, bey völliger Reife ins Gelbe fallend und gegen die Sonne mit einem sanften, rothbräunlichen Anstriche bezeichnet.

Das Fleisch ist weiß, zart, halbbrüchig, zuweilen etwas schmelzend, und ohne Steine, von einem zu ihrer Reifzeit sehr angenehmen, süßen Geschmack.

Sie zeitiget in Februar und März.

Der Baum wird besonders stark, und ziemlich fruchtbar, und hat dicke, graulichbraune, stark getüpfelte Sommertriebe.

L'Angélique de Bordeaux ou Saint Martial.

Du Ham. 2. pag. 214. Nro. 88. pl. 47. Fig. 5. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, länglich bauchigte, etwas flach gedrückte, ihrer Güte und

langen Dauer wegen besonders schätzbare Winterfrucht; der kleine Kelch steht in einer glatten, ziemlich tiefen und etwas engen Einsenkung; der starke Stiel ist meistens am Anfange etwas fleischigt, und gegen anderthalb Zoll lang.

Die Farbe der glatten, um den Kelch meistens etwas bräunlichen Schale ist weißgelblich, und gegen die Sonne mit einem schönen Roth verwaschen.

Das Fleisch ist zart, aber brüchig, und hat einen sehr angenehmen, gezuckerten Geschmack.

Sie reift im Februar und hält sich bis in April.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, und hat lange, mäßig dicke, lichtgraue, sehr fein getüpfelte Sommertriebe. Er verlangt einen guten, warmen Sonnenstand, und bildet vortreffliche Pyramiden.

La Bonne ou Bergamotte de Soulers.

Du Ham. 2. pag. 168. Nro. 51. pl. 44. Fig. 1. Cat. des Chart.

Eine nach Verschiedenheit des Erdreichs, bald große, bald auch nur mittelmäßige, plattrunde, zuweilen auch etwas länglich gestaltete, sehr achtungswerthe späte Tafelbirn; der Kelch steht in einer ganz seichten Einsenkung; der dicke, holzigte Stiel ist gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der glatten und glänzenden Schale ist Anfangs hellgrün, grau getüpfelt, wird bey vollkommener Lagerreife gelb, und hat auf der Sonnenseite eine sanfte Röthe.

Das Fleisch ist butterhaft schmelzend, ohne Steine, und hat einen sehr lieblichen, gezuckerten Geschmack.

Die eigentliche Reifzeit ist vom Januar bis in März.

Der Baum wird sehr stark und im gehörigen Alter auch ziemlich fruchtbar; er hat lange, gerade, dicke, lichtröthliche, grau punktirte Sommertriebe.

La Bergamotte de Pâques ou Berg. d'hiver.

Du Ham. 2. pag. 169. Nro. 52. pl. 24. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, rundliche, ihrer langen Dauer wegen vorzüglich schätzbare Tafelfrucht für den Nachwinter; der kleine Kelch steht in einer ganz seichten Einsenkung; der Stiel ist sehr stark und gegen einen halben Zoll lang.

Die Grundfarbe ist grün und grau getüpfelt, gegen die Zeit der Reife ein wenig ins Gelbliche fallend, und auf der Sonnenseite mit etwas Roth verwaschen.

Das Fleisch ist zart, vorzüglich weiß, halbschmelzend, ohne Steine, und mit einem sehr an-

genehmen, etwas fein säuerlichen Safte ganz angefüllt.

Sie dauert von Januar bis in April.

Der Baum wächst sehr lebhaft und stark, und hat dicke, kurze, grauliche, sehr fein getüpfelte Sommertriebe.

La Bergamotte de Hollande ou d'Alençon.

Du Ham. 2. pag. 170. Nro. 53. pl. 25. Cat. des Chart.

Eine meistens ansehnlich große, plattrunde, sehr kostbare, und unter den späten Wintertafelbirnen eine der besten; der unansehnliche Kelch steht in einer engen, etwas tiefen Einsenkung; der Stiel ist ziemlich stark, und gegen anderthalb Zoll lang.

Die Farbe der etwas unebenen Schale ist Anfangs grün, und braun gefleckt, gegen den wahren Reifpunkt aber ändert sich dieselbe ins Hellgelbe.

Das Fleisch ist zwar etwas grobkörnig, jedoch vortrefflich, beynahe schmelzend, und mit einem häufigen, ziemlich erhabenen und sehr angenehmen Safte reichlich angefüllt.

Die Reifzeit dauert vom Februar bis in May.

Der Baum hat ein sehr lebhaftes Wachsthum, trägt ziemlich gut, und hat lange, mäßigstarke, gelbbräunliche Sommertriebe, welche mehr Kirschen- als Birnzweigen ähnlich sehen.

L'Impériale à feuille de Chêne.

Du Ham. 2. pag. 228. Nro. 98. pl. 54. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, der Gestalt nach einer Virgouleuse ähnliche, vortreffliche, und eine der allerspätesten Winterbirnen; der Kelch ist offen und sehr seicht eingesenkt; der Stiel gegen einen Zoll lang und mittelmäßig stark.

Die Farbe der etwas dicken, glatten Schale ändert sich bey ihrer Zeitigung vom Grünen ins Gelbe, und ist mit häufigen, braunen Punkten besäet.

Das Fleisch ist halbschmelzend, ohne Steine, und hat einen angenehmen, erhabenen, zuckerhaften Geschmack.

Die Reifzeit fällt in April und dauert mehrere Monate.

Der Baum wird stark, in einem gewissen Alter sehr tragbar, und läßt sich sehr leicht zu jeder Gestalt bilden; die Sommertriebe sind dick, etwas gekrümmt, grünlich getüpfelt, und an der Sonnenseite etwas röthlich; besonders zeichnen ihn aber seine am Rande wellenförmig ausgebogenen Blätter von Ferne aus.

La véritable Verte-Longue d'hiver.

Henne. Baumsch. S. 199. Nro. 9.?

Eine ansehnlich große, länglichbauchigte, sehr schätzbare und delikate Wintertafelbirn; der offene Kelch steht in einer kleinen Vertiefung; der Stiel ist dünn, holzigt und gegen zwey Zoll lang.

Die Grundfarbe der etwas starken, unebenen Schale ist Anfangs grün, mit graulichen Punkten getüpfelt, wird aber bey völliger Zeitigung ganz gelb.

Das Fleisch ist weiß, zart, butterhaft schmelzend, und mit einem höchst angenehmen, gezuckerten und parfümirten Safte reichlich angefüllt.

Sie reift im Dezember und dauert bis gegen das Frühjahr.

Der Baum erhält eine mittelmäßige Stärke, trägt ungemein voll, ist etwas stachlicht und hat mäßig lange und starke, hellbraune, weißlichpunktirte Sommertriebe. Er erfordert einen lockern, warmen Boden.

La Double-Fleur.

Du Ham. 2. pag. 177. Nro. 58. Cat. des Chart.

Eine ziemlich große, plattrunde, gegen den Stiel zu etwas verlängerte, späte

Winterbirn für die Oekonomie; der Kelch steht in einer weitausgeschweiften, glatten Einsenkung; der gerade, holzigte Stiel ist gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der glatten Schale ist grün, bey herannahender Reife ins Gelbliche fallend, gegen die Sonne etwas geröthet, und hin und wieder mit graulichen Punkten und Fleckchens bezeichnet.

Das Fleisch ist ziemlich saftreich, steinlos, wird aber bloß zu Compoten verbraucht.

Die Reifzeit ist vom Februar bis in April.

Der Baum wird sehr stark, hat ein äußerst lebhaftes Wachsthum, und starke, dicke, gelbröthliche Sommertriebe.

La Double-Fleur panachée.

Du Ham. 2. pag. 177. Nro. 58. pl. 28.

Ist eine bloße Spielart der vorhergehenden; gegen den Stiel hin ist sie etwas mehr zugerundet; von Farbe grün und gelb gestreift, und auf der Sonnenseite mit großen, rothen Tupfen bezeichnet; auch sind die Sommertriebe mit röthlichen und gelblichen Streifen durchzogen.

Sie hat, wie die letztvorhergehende, schöne, große, gefüllte Blumen; ihre Frucht aber bleibt so, wie von jener, bloß für die Küche brauchbar.

Le Catillac.

Du Ham. 2. pag. 233. Nro. 102. pl. 58. Fig. 4. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, der Gestalt nach der Birnquitte gleichende, vortreffliche Wirthschaftsbirn; der kurzgespitzte Kelch steht in einer ziemlich tiefen, geräumigen und meistens etwas höckerigten Einsenkung; der Stiel ist stark, und etwas über einen Zoll lang.

Die Farbe der dicken, etwas uneben anzufühlenden Schale ändert sich vom Hellgrünen gegen die Reifzeit ins Blaßgelbe, mit einem auf der Sonnenseite schön hellroth erscheinenden Anstriche, und ist übrigens durchaus mit sehr feinen, zahlreichen, lichtgrauen Punkten getüpfelt.

Das Fleisch ist weiß, saftvoll, grobkörnigt, und hat einen rauhen, etwas aromatischen Geschmack, daß sie daher nicht sowohl zum rohen Genuß, desto besser aber zum Trocknen oder Dämpfen geeignet, und zu diesem Gebrauche eine der besten ist.

Die Zeit ihrer **Benützung** dauert vom November bis tief ins Frühjahr.

Der **Baum** erreicht eine ansehnliche Stärke, ist jährlich, und volltragend, und hat mäßig lange, dicke, bräunliche Sommertriebe.

Le Présent Royal de Naples.

Diel. Birnheft. I. S. 277.

Eine äußerst große, längliche, gegen das obere Ende stark bauchigte, und in einem guten Clima und Lage erwachsen, ganz vortreffliche Tafelfrucht; der Kelch steht in einer seichten, geräumigen Einsenkung; der Stiel ist über einen Zoll lang und holzigt.

Die Farbe der rauh anzufühlenden Schale ist graulich grün, ins Gelbliche schillernd, mit vielen graulichen Tüpfchen punktirt, und manchmal auch hin und wieder bräunlich gefleckt.

Das Fleisch ist grünlich weiß, schmelzend, und hat einen sehr angenehmen, etwas süßlichen Geschmack; doch gilt alles dieses nur von dieser Frucht in ihrem Vaterlande, bey uns bleibt sie meistens nur eine mittelmäßige Küchenfrucht, die ihrer Größe und Schwere wegen gemeiniglich vor der Zeit von den Winden abgeworfen, oder wurmigt wird.

Ihre wahre Zeitigung fällt in März.

Der Baum wächst stark und sehr unordentlich, und hat dicke, grünliche, etwas sparsam punktirte, feinwolligte Sommertriebe.

La Sarasin.

Du Ham. 2. pag. 295. Nr. 119. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, länglich-bauchigte, an langer Haltbarkeit alle übrigen Sorten übertreffende, vorzüglich gute, zugleich Sommer-, Herbst- und Winterbirn; der ansehnliche Kelch steht in einer flachen, geräumigen Einsenkung; der Stiel ist ziemlich stark und gegen einen Zoll lang.

Die Farbe ist Anfangs grün, und graubraun getüpfelt, wird aber bey vollkommener Lagerreife lichtgelb, und auf der Sonnenseite rothbraun verwaschen.

Das Fleisch ist weiß, zart, ohne Steine, beynahe schmelzend, und mit einem gezuckerten, erhabenen, etwas parfümirten Safte reichlich angefüllt.

Ihre Reifzeit dauert vom 2ten Sommer an bis ins folgende Jahr.

Der Baum zeichnet sich durch eine ansehnliche Stärke aus, wird dabey sehr fruchtbar, und hat dicke, röthlichbraune, feinpunktirte Sommertriebe *).

---

*) Für den Markt in der Nachbarschaft großer Städte dürfte man ihn wohl schwerlich zu viel haben.

Ich besitze noch eine, dem Ansehen nach der oberwähnten sehr ähnliche, doch in allen Theilen der Vegetation viel stärkere, und schneller wachsende Sorte, darüber mich erst die Zeit belehren wird, ob die Sarasin des Du Hamel und der Carthause zwey wesentlich von einander verschiedene Früchte sind.

Gattung II. Aepfeln (Pommes).

Der sich selbst überlassene Apfelbaum erhält meistens nur eine mittelmäßige Schafthöhe, bildet aber eine prachtvolle, weit ausgebreitete, plattkugelförmige Krone, derer unbeschreiblich schöner und wohlriechender Blüthenschmuck im Frühjahre, so wie die großen, runden, lachendschönen, zum Genuße einladenden Früchte im Sommer und Herbste den reizendsten Anblick gewähren, und ihn mit allem Rechte für jede Gartenlage empfehlen.

In Ansehung des Standortes verlangt der Apfelbaum einen mäßig tiefen, zwar bearbeiteten*), doch etwas mehr festen als lockern, und mehr feuchten als trocknen Boden; in zu festem, niedrigen, oder allzufeuchten Grunde aber kränkelt er so lang, bis er endlich ganz abstirbt, welches ihm eben auch wiederfährt, wenn er zu tief gesetzt wird, indem seine Wurzeln nur unmittelbar unter der Erddecke hinlaufen wollen.

Eine der Sonne und dem Luftzuge offene, freye, nach Morgen oder Mittag sehende, gegen

*) Im Graslande erkennt man oft die bessern Früchte kaum mehr.

Norden und Westen aber geschützte Lage ist ihm die angemessenste; ungeachtet er übrigens in Ansehung des Clima und der Witterung am wenigsten unter allen Obstbäumen delikat ist, so sind ihm doch die kalten Abhänge gegen Norden, wo er langsam und krüpplicht wächst und bald mit Moos überzogen wird, gänzlich zuwider.

Die Aepfelstämme werden theils ganz hochstämmig, theils halbhochstämmig, bald als Spalierbäume, bald in Pyramiden- und Kesselform, oder auch als Zwerghecken gezogen *). Als ganz Hochstämme werden sie auf Kernwildlinge ihrer eigenen Art, zu den niedrigern Gestalten aber theils auf jene, meistens jedoch auf Johannis- oder Paradiesäpfelstämme (Pommier doux ou de St. Jean) durch die gewöhnlichen Methoden veredelt **).

---

*) Wer nie eine dergleichen aus früh und reichlich tragenden Sorten, als: Pippin d'or. Fenouilletes, Calvilles &c. bestehende Obsthecke gesehen, kann sich den paradiesischen Anblick derselben wohl schwerlich vorstellen.

**) Es herrscht noch ein allgemeines Vorurtheil, als ob die Aepfelstämme in hiesiger Gegend nicht so gut, als andere Fruchtbäume gediehen. Was ganz Hochstämme betrifft, will ich die Sache zwar noch als unentschieden ansehen, aber in Zwergformen auf Johannisstämmen sind sie nach meiner und anderwärtigen hundertfältigen Erfahrungen so dauerhaft und tragbar, als im-

La Pomme de St. Jacques.

Diel Aepfelheft. II. S. 220.

Ein kleiner, rundlicher, etwas fein gerippter, sehr lieblich aussehender, und seiner Frühzeitigkeit wegen besonders schätzbarer Sommerapfel; der grünliche, gespitzte Kelch steht in einer seichten, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung; der Stiel ist dünn und gegen einen Zoll lang.

Die Grundfarbe der feinen, zarten Schale ist ein angenehmes Blaßgelb, das auf der Sonnenseite freyhängender Früchte einen etwas schwach lichtrothen Anstrich, und dadurch ein sehr schönes Ansehen erhält.

Das Fleisch ist schön weiß, zart, ziemlich saftvoll, von einem angenehmen, fein säuerlichen Geschmack.

Die Reifzeit am Spalier ist zu Ende Julius, hochstämmig vierzehn Tage später, muß aber

---

mer eine der übrigen Obstsorten. Für Aepfel in unserer Gegend, wo die vielen Windstöße ihren schweren Früchten so gefährlich werden, sind Johannisstämme zur Unterlage unentbehrlich, nur auf diesen bringen sie frühzeitig, reichlich, und größere, weit schmackhaftere Früchte; auf Kernwildlingen tragen sie, einige wenige Sorten ausgenommen, ohnehin sehr spät und sparsam in Zwergformen.

aber einige Tage vor der Zeitigung gepflückt werden, wenn er nicht kurz darauf melbigt werden soll.

Der Baum bleibt nur klein, liefert aber jährlich, und sehr viele Früchte, und hat dünne, bräunliche, dicht wolligte Sommertriebe.

La Calville rouge d'Eté.

Henne Baumsch. S. 103. Nro. 1.

Ein mittelmäßig großer, plattrunder, oder stumpf kegelförmiger, ziemlich bekannter, sich sehr schön ausnehmender und zugleich delikater Sommerapfel; der ansehnlich große Kelch steht in einer nicht sehr geräumigen, seichten, mit vielen Rippen umgebenen Einsenkung, die sich meistens über die ganze Frucht hinziehen; der Stiel ist mittelmäßig stark und gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der glatten, sehrk fett anzufühlenden Schale ist schön lichtroth, gegen die Sonnenseite etwas mehr ins Dunkle fallend, und übrigens ganz mit feinen, weißgelben Punkten getüpfelt.

Das Fleisch ist zart, locker, saftreich, unter der Haut roth, und hat einen angenehmen, säuerlichen, etwas erdbeerartigen Geschmack.

Die Reifzeit fällt in die letzte Hälfte des August; ist gleich vom Baume eßbar, hält sich aber nur einige Wochen.

Der Baum wird nicht besonders stark, aber dessenungeachtet sehr fruchtbar, und hat starke, hellbräunliche, etwas wolligte, mit länglichen, weißen Punkten besetzte Sommertriebe.

Le Postophe d'Eté.

Du Ham. 1. pag. 282. Nro. 5. Cat. des Chart.

Ein mittelmäßig großer, länglich walzenförmiger, vorne etwas zugespitzter, schöner und delikater Augustapfel; der Kelch steht in einer weit ausgeschweiften, etwas höckerigten Einsenkung; der Stiel ist ziemlich lang und gegen das Ende verdickt zulaufend.

Die Farbe der zarten Schale ist gelbröthlich und auf der Sonnenseite schön lichtroth.

Das Fleisch ist feinkörnigt, weiß, unmittelbar unter der Schale etwas roth gefärbt, von einem sehr erhabenen, delikaten, calvillartigen Geschmack.

Er reift gegen Ende August.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, hat aber ein sehr lebhaftes Wachsthum, und dünne, glatte, hellbraune, sehr fein punktirte Sommertriebe.

La Passe-Pomme rouge d'Automne.

Du Ham. 1. pag. 177. Nro. 2? Cat. des Chart.

Ein mittelmäßig großer, rundlicher, sehr beliebter und vortrefflicher Sommerapfel; der ansehnliche, aufrechte Kelch steht in einer flachen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, von welchen einige ganz seicht über die Frucht hinlaufen; der Stiel ist sehr kurz und etwas fleischigt.

Die Farbe der zarten, auf dem Lager fett werdenden, mit einem feinen, blauen Duft überzogenen Schale ist sehr veränderlich nach Verschiedenheit des Sonnenstandes, wodurch der meistens hellgelbe Grund, bald mehr bald weniger fein röthlich verwaschen, und besonders gegen die Sonne mit kurzen, dunklern Streifen, und etwas hellern Punkten bezeichnet erscheint.

Das Fleisch ist sehr locker und leicht, schneeweiß, hin und wieder mit rothen Adern durchzogen, saftvoll, von einem sehr angenehmen, weinsäuerlich erhabenen Geschmack.

Er zeitigt mit Ende August oder Anfangs September.

Der Baum wird ziemlich stark, belaubt sich schön, und wird sehr frühzeitig und äußerst fruchtbar, und hat lange, feinwolligte, dunkelbraune, etwas punktirte Sommertriebe.

Le Pigeon rayé d'Eté *).

Ein mittelmäßig, oft auch ansehnlich großer, schöner, agatartig glänzender, länglich walzenförmiger, seiner Delikatesse wegen besonders achtungswürdiger Frühapfel, und ohne Widerrede der beste in seiner Jahreszeit; der kleine, aufrechtstehende Kelch befindet in einer geräumigen, mit mehr oder weniger auffallenden und sich verloren über die ganze Frucht hinziehenden Höckern versehenen Einsenkung; der Stiel ist meistens sehr kurz und stark.

Die Grundfarbe der mit häufigen, weißlichen Pünktchens besprengten Schale ist ein angenehmes Grünlichgelb, das auf der Sonnenseite mit schönen, carmosinrothen Streifen geziert ist, die nach Verhältniß des Sonnenstandes öfters beynahe die ganze Frucht überziehen.

Das Fleisch ist gelblichweiß, derb, feinkörnigt, saftvoll, und von einem höchst angenehmen, fein süßlichen, etwas gewürzhaften Geschmack.

---

*) Mein Baum davon stammt aus Holland, und die Frucht gehört unter die natürliche große Familie der Cousinottes. Sagte Diel nicht ausdrücklich von seinem Cousinotte rayée d'Eté, daß er ganz plattrund oder in die Breite verschoben wäre, so würde ich sehr geneigt seyn, ihn für den nämlichen zu halten.

Er wird schon mit Ende August gleich vom Baume eßbar, und hält sich dabey als ein Frühapfel ziemlich lang.

Der Baum wird ansehnlich stark, und nicht nur frühzeitig, sondern jährlich und reichlich tragbar, und hat blaßbraune, feinwolligte, sehr fein und weitläufig punktirte Sommertriebe. Er erfordert einen warmen, gut cultivirten Boden.

Le Rambour franc.

Du Ham. 1. pag. 307. Nro. 28. pl. 10. Cat. des Chart.

Ein ziemlich großer, vorzüglich ins Auge fallender, meistens plattrunder Herbstapfel; der ansehnliche Kelch steht in einer ziemlich tiefen, geräumigen, mit Höckern versehenen Einsenkung, von der sich diese Erhabenheiten meistens über die ganze Frucht hinziehen; der Stiel ist sehr kurz und stark.

Die Grundfarbe der dünnen, glatten Schale ist lichtgelb, und gegen die Sonne mit schönen carmosinfärbigen Streifen flammenartig durchzogen.

Das Fleisch ist leicht, zart, weiß, saftvoll, von einem etwas einschneidenden, fein weinsäuerlichen Geschmack, und daher sowohl zum frischen Genuß, als auch für die Küche zu Compoten gleich schätzbar.

Die Reifzeit fällt in die erste Hälfte des Septembers, und dauert noch durch den ganzen folgenden Monath bis in November.

Der Baum wird sehr stark und fruchtbar; mit ziemlich langen, starken, dunkelbraunen, fein getüpfelten und dicht wolligten Sommertrieben.

La Pomme Cerise.

Pyrus prunifolia. Linn. Henne. Baumsch. S. 159. Nro. 18.

Ein zwar sehr kleines, aber dem Ansehen nach ungemein niedliches, eine jede Gartenanlage, durch seinen häufigen, büschelweisen Wuchs, und wie in Wachs possirt aussehende, großen Kirschen gleichende Gestalt ungemein verzierendes Aepfelchen von Pyramidalform; der große, aufrechte Kelch sitzt in einer flachen, mit vielen zarten Rippen umgebenen Einsenkung; der Stiel ist äußerst dünn, trocken, und gegen zwey Zoll lang.

Die Farbe der glatten, glänzenden Schale ist durchaus ein sehr angenehmes, röthliches Gelb.

Das Fleisch ist gelblich, grobkörnigt, und nicht wohl, außer wenn es weich und moll geworden, zu genießen.

Es reift im August, und hält sich ziemlich lang.

Der Baum wird seines schnellen, lebhaften Wuchses ungeachtet nicht sehr stark, aber sehr früh und schon vom zweyten Jahre an, jährlich und ungemein tragbar, und hat ziemlich lange und starke, braunlich glänzende, sehr spröde Sommertriebe.

La Pomme sucrée jaune.

Zink. Tab. II. Nro. 13.?

Ein etwas kleiner, vorzüglich schöner, meistens kugelförmig gebildeter, aber, in der Rundung durch einige rippenartige, flache Erhabenheiten etwas ungleicher, und den Liebhabern des süßen Geschmackes gewiß sehr willkommener Herbstapfel, sowohl für die Tafel, als jeden andern Gebrauch in der Oekonomie; der Kelch steht meistens in einer schönen, geräumigen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung; der Stiel ist sehr kurz und gewöhnlich etwas fleischigt.

Die Farbe der zarten, geschmeidigen Schale ist ein schönes Citrongelb, das auf der Sonnenseite mit einer hellen, glänzenden Carmosinröthe verwaschen erscheint.

Das Fleisch ist gelblichweiß, derb, doch zart und saftreich, und von einem höchst angenehmen, reinen Zuckergeschmack, ohne alle Spur einer beygemischten Säure.

Seine Reifzeit dauert von der Mitte Septembers bis gegen Ende Octobers.

Der Baum wird sehr stark, überaus fruchtbar, und hat lange, dünne, braunrothe, feinwolligte, etwas sparsam und sehr zart punktirte Sommertriebe.

Le Rambour rouge d'Eté.

Diel Aepfelheft. II. Seit. 59.

Ein vorzüglich großer, sich sehr schön ausnehmender, und zugleich ganz vortrefflicher Tafelapfel für den Herbst, von einer breit rippigten, plattrunden oder etwas länglich verschobenen Gestalt; der weißwolligte Kelch steht in einer seichten, fein gefalteten Einsenkung; der Stiel ist stark und ziemlich kurz.

Die Grundfarbe ist ein mattes Grüngelb, das auf der Sonnenseite, und zuweilen auch über die ganze Frucht mit der schönsten Blutfarbe verwaschen, oder wellen- und streifenartig verbreitet und punktirt erscheint. So lang die Frucht am Baume sitzt, ist sie mit einem angenehmen, blaulichen Duft überzogen.

Das Fleisch ist weißgrünlich, locker, feinkörnigt, saftvoll, und hat einen sehr angenehmen gezuckerten, feinsäuerlichen Geschmack, mit einem etwas rosen- oder violenartigen Parfüm.

Er reift im September, und hält sich bis gegen den November.

Der Baum wächst sehr lebhaft und stark, und hat dunkelbraune, dicke, weißwolligte, wenig und fein punktirte Sommertriebe.

La Reinette jaune hâtive.

Mayer Pom. Franç. Tab. 30. Fig. 51.

Eine mitelmäßig große, stumpfzugespitzte, in der Rundung oft etwas ungleiche, gute, und ihrer frühen Reife wegen vorzüglich geschätzte Reinette; der kleine Kelch steht in einer seichten, weit ausgeschweiften und mit feinen Falten besetzten Einsenkung; der Stiel ist sehr kurz und stark.

Die Farbe der zarten, glatten und glänzenden Schale ist ein schönes Blaßgelb, das auf der Sonnenseite merklich dunkler wird, mit durchaus zerstreuten, starken gelblichgrauen Punkten.

Das Fleisch ist schneeweiß, derb, doch zart und saftvoll, von einem sehr angenehmen, rein weinsäuerlichen Reinettengeschmack.

Die Reifzeit ist vom halben September bis gegen den November.

Der Baum hat ein sehr lebhaftes Wachsthum, ist besonders fruchtbar, und hat lange, starke, braunrothe, feinwolligte, und nur wenig punktirte Sommertriebe.

La Pomme de Paradis rouge.

Diel Aepfelheft. II. S. 6.

Eine ansehnlich große, ihres schönen Ansehens und vorzüglichen Güte wegen gleich

schätzbare Calvillart von plattrunder, etwas gerippter Form; der grünliche Kelch steht in einer seichten, fein gefalteten Einsenkung; der dünne, bräunliche Stiel ist gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der zarten, auf dem Lager fett werdenden Schale ist ein schönes, meistens etwas geflammtes Roth, das auf der Sonnenseite mit dem dunkelsten, ins Schwärzliche schillernden Purpur bekleidet ist.

Das Fleisch ist gegen die Mitte schneeweiß, unter der Schale aber tief hinein schön rosenroth, locker, saftvoll, und von einem sehr angenehmen, fein weinsäuerlichen Geschmack, und himbeerartigen Geruch, der sich an Früchten älterer Bäume vorzüglich ausnimmt.

Sie reift im September, und dauert oft bis in Winter.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, belaubt sich aber stark, wird sehr fruchtbar, und hat lange, starke, bräunliche, feinwolligte Sommertriebe.

La Pomme Mignonne.

Diel Aepfelheft. IV. S. 172.

Eine mehr kleine als mittelmäßige, äußerst schöne, und zugleich vortrefflich schmeckende Herbstfrucht, von rundlicher, meistens nach vorne zu etwas spitzzulaufender Gestalt; der große, längliche Kelch steht in einer weit ausge-

schweiften, ziemlich tiefen Einsenkung; der Stiel ist sehr kurz, stark und gelbgrün.

Die Grundfarbe der zarten, glatten, mit einem schönen, blauen Duft überzogenen Schale ist gelblichweiß, das aber meistens, besonders bey stark besonnten Früchten, fast ganz mit kurzen, schön carmosinrothen, äußerst gefälligen Streifen und Punkten bedeckt erscheint.

Das Fleisch ist schön weiß, locker, feinkörnigt, bis gegen die Mitte vom Kelch herab röthlich, nicht sehr saftreich, aber von einem ganz besondern, reinsüssen, zimmetartig-gewürzhaften Geschmack, und fein rosenartigen Geruch; sie muß aber sammt der Schale genossen werden.

Es zeitigt diese herrliche Frucht in der Mitte des Septembers und dauert bis in November.

Der Baum wird zwar nicht groß, aber außerordentlich fruchtbar und stark belaubt; mit dünnen, gelbgrünlichen, wolligten und weißgrau punktirten Sommertrieben. Er erfordert einen guten Boden und bildet prachtvolle Pyramiden.

Le Peppin d'Eté marbré.

Diel Aepfelheft II. S. 89.

Eine mehr kleine als mittelmäßige, stumpf zugespitzte, etwas calvillartig gerippte, wahrhaft vortreffliche Tafelfrucht; der weit geöffnete Kelch steht in einer ansehnlichen, ziemlich tiefen, mit vielen perlartigen Erhabenhei-

ten umgebenen Einsenkung; der Stiel ist stark und meistens über einen halben Zoll lang.

Die Farbe der zarten, sehr glatten und glänzenden, mit zerstreuten Punkten besetzten Schale ist durch ein trübes Grün, Gelb und etwas Roth gleichsam marmorirt, nur wird das Roth auf der Sonnenseite mehr sichtbar, und dabey mit einigen auffallenden Streifen durchzogen.

Das Fleisch ist weißgrünlich, zart, sehr saftreich, locker, von einem gezuckerten, durch eine feine Weinsäure erhabenen, jenem des Borstorfers sehr ähnlichen Geschmack.

Sie reift in der letzten Hälfte des Septembers und hält sich bis in November.

Der Baum hat ein sehr lebhaftes Wachsthum, belaubt sich schön, und hat lange, dünne, braunrothe, mit weniger Wolle besetzte, und kaum merkbar punktirte Sommertriebe.

La Calville jaune rayée d' Automne.

Diel Aepfelheft III. S. 18.

Eine ansehnlich große, länglich zugespitzte, ungemein schöne, stark und angenehm riechende, delikate Herbstfrucht; der grünliche gespitzte Kelch steht in einer sehr seichten, mit Rippen besetzten Einsenkung, welche sich stark kantig über die ganze Frucht ziehen; der Stiel ist meistens dünn, holzigt und gegen einen Zoll lang.

Die Grundfarbe der zarten, im Liegen fett werdenden Schale ist ein schönes Gelb, welches durchaus, vorzüglich aber auf der Sonnenseite mit abgesetzten, angenehm carmosinfärbigen Streifen besetzt, und dazwischen fein punktirt ist.

Das Fleisch ist weiß, locker, saftvoll, sehr stark und wohlriechend, an einigen Stellen röthlich, und von einem höchst angenehmen, fein säuerlich süssen, alantartigen Muskatellergeschmack, der mit dem von Calv. blanche viel Aehnliches hat.

Sie wird eßbar im September und hält sich bis in Dezember.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und stark, aber frühzeitig und sehr fruchtbar; und hat lange, dünne, röthlichbraune, feinwolligte, und nur wenig punktirte Sommertriebe.

La Princesse-Noble ou Franche Noble. *)

Knoop. Tab. VI.

Ein ansehnlich großer, walzenförmig gebildeter, sehr edler Tafelapfel von holländischer Abkunft; der kleine Kelch steht in einer sehr geräumigen, gerippten Einsenkung; der Stiel ist grünlich und gegen dreyviertel Zoll lang.

---

*) Ist von der französischen Princesse Noble, Cat. des Chart. gänzlich verschieden, und scheint dieselbe an innerer Güte noch zu übertreffen.

Die Farbe der feinen, etwas fettartigen Schale ist schön lichtgelb, und auf der Sonnenseite mit häufigen, kurzen, schmalen, hellrothen Streifen durchzogen, welche bey stark besonnten Früchten oft die ganze Rundung einnehmen.

Das Fleisch ist weißgelblich, sehr zart, saftreich, von einem angenehmen Geruch, und einem reinsüssen, äußerst delikaten Geschmack, mit Beymischung eines Alant- oder violenartigen Parfüms.

Er reift bald nachdem er vom Baume gekommen, gegen die Mitte des Oktobers, und hält sich dessen ungeachtet doch gut bis in Winter.

Der Baum wird zwar nur mittelmäßig stark, aber besonders und frühzeitig fruchtbar; mit schwachen, hellbräunlichen, fein punktirten, und stark weißwolligten Sommertrieben.

La Pomme violette.

Ein ansehnlich großer, seines schönen Ansehens wegen besonders schätzbarer Winterapfel von plattrunder Gestalt; der Kelch steht in einer mäßig tiefen, glatten Einsenkung; der Stiel ist holzigt und kurz.

Die Farbe der zarten, glatten Schale ist durchaus schwarzroth, und dabey mit einem sehr dichten blauen Duft überzogen.

Das Fleisch ist zart, weiß, von einem zwar angenehmen Geschmack, aber ohne allen weitern Parfüm.

Er reift im October, und hält sich bis in Februar.

Der Baum erhält eine ansehnliche Stärke und ist sehr fruchtbar; die Sommertriebe sind gerade, ziemlich stark und dunkelbraun.

La Calville rouge d' Automne. La Calville rouge. *)

Du Ham. 1. pag. 280. No. 4. pl. 3.

Eine Vorzüglich große, musterhaft schön und in jeder Hinsicht sehr vortreffliche Frucht von etwas länglicher, gegen das obere Ende mehr zugespitzter Gestalt; der ansehnliche Kelch steht in einer seichten, höckerigten Einsenkung, von der sich auffallende Erhabenheiten nach der ganzen Länge über die Frucht ziehen; der Stiel ist meistens kurz und stark.

Die Farbe der feinen, fett anzufühlenden Schale ist durchaus schön roth, nur fällt sie auf der Sonnenseite sehr stark ins Dunkle.

Das Fleisch ist hellrosenfärbig, **) locker,

---

*) Daß die meisten Pomologen Dü Hamel's Calville rouge, den er schon im October reifen läßt, bey ihren so spät zeitigenden rothen Winter-Calvillen citiren, scheint mir ein wahrer Widerspruch.

**) Versteht sich von Früchten älterer Bäume; denn im Gegenfall ist solches weißgrünlich.

zart, saftreich, von einem sehr angenehmen, fein weinsäuerlichen Geschmack, nebst einem etwas himbeer- oder violenartigen Parfüm.

Die Zeit der Reife ist vom Oktober bis in Dezember; sie muß aber, so wie besonders alle Calvillen, sehr spät vom Baume gebrochen, und behutsam behandelt werden; denn jeder Druck macht, wie vorzüglich bey allen Früchten dieser Familie, das darunter liegende Fleisch schnell gelb und schwammigt.

Der Baum wird ansehnlich stark und fruchtbar, bildet eine prachtvolle Krone, und hat lange, geschmeidige, dunkelröthliche, feinwolligte und nur wenig punktirte Sommertriebe.

Le gros Faros rouge d'Automne.

Diel Aepfelheft IV. S. 78.

Eine ansehnlich große, sehr geschmackvolle, und vortreffliche Herbstfrucht von schön plattrunder Gestalt, über die sich sanft erhabene Rippen hinziehen; der lange, gespitzte Kelch steht in einer weit ausgeschweiften, tiefen, fein gefalteten Einsenkung; der Stiel ist sehr dünn und kurz.

Die Grundfarbe der zarten, etwas fett anzufühlenden Schale ist ein mattes Gelb, das aber nur wenig sichtbar ist, indem meistens die ganze Oberfläche mit einem mehr oder weniger dünnen, trüben Roth überflossen erscheint.

Das

Das Fleisch ist gelblichweiß, locker, saftvoll, von einem sehr angenehmen, süßsäuerlichen, etwas violenartigen Geschmack.

Sie zeitigt im October und hält sich einige Monate.

Der Baum wird stark, belaubt sich schön, und hat ein sehr lebhaftes Wachsthum, mit langen, glänzendbraunen, fein weißwolligten und punktirten Sommertrieben.

Le Cardinal rouge.

Diel Aepfelheft. III. S. 94.

Ein sehr ansehnlicher Herbstapfel von vorzüglicher Güte, und plattrunder, breitrippigter Gestalt; der ziemlich große Kelch steht in einer seichten, unregelmäßigen, fein gefalteten Einsenkung; der Stiel ist stark und sehr kurz.

Die Farbe der zarten, am Baume mit einem starken, blauen Duft überzogenen Schale ist auf der von der Sonne gekehrten Seite grüngelblich, auf der entgegengesetzten aber, nach dem nähern oder entferntern Sonnenstande, mehr oder weniger hellroth verwaschen; zuweilen zeigen sich auch feine, gelblichgraue Rostflecken.

Das Fleisch ist grünlichweiß, feinkörnigt, saftvoll, von einem sehr angenehmen, fein säuerlichsüssen, durch einen Violen- oder Rosenparfüm erhabenen Geschmack.

Ungeachtet er schon zu Ende Octobers reift, so hält er sich doch ohne zu welken bis zum Januar.

Der Baum wird ansehnlich groß und stark, sehr voll und frühzeitig tragend, und hat lange, bräunliche, fein wolligte, nur wenig punktirte Sommertriebe. Er erfordert einen guten, lockern Boden.

La Pomme Violette (rayée).

La Quintinye. Tom. I. pag. 320.

Ein mittelmäßig großer, stumpfkegelförmig gebildeter, dem Ansehen nach sehr schöner, und eben so vorzüglicher Tafelapfel; der kleine Kelch steht in einer seichten, verengten, etwas gefalteten Einsenkung, von welcher sich einige rippenartige Erhöhungen deutlich über die ganze Frucht hinziehen; der dicke, meistens etwas fleischigte Stiel ist gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der dünnen, am Baume mit einem starken, blaulichen Duft überzogenen Schale ist weißlichgelb, meistens sehr stark mit Roth verwaschen, und auf der Sonnenseite mit noch dunklern dergleichen Streifen durchzogen.

Das Fleisch ist weiß, zart, locker, sehr saftreich, von einem höchst angenehmen, säuerlichsüssen, durch einen feinen Violenparfüm erhabenen Geschmack.

Seine Dauer ist vom November in voller Güte bis zum Januar.

Der Baum wird ansehnlich stark, sehr frühzeitig fruchtbar, und hat lange, geschmeidige, dunkelbraune, stark punktirte und fein wolligte Sommertriebe.

Kleine Casseler Reinette.

Diel Aepfelheft. I. S. 182.

Eine an Größe zwar nur mittelmäßige, aber musterhaft geformte, einem schönen, großen Borstorfer ähnliche, und zugleich, wie alle zu den wahren Goldreinetten gehörigen Aepfel sehr vorzügliche Tafelfrucht; der ansehnliche Kelch steht in einer weiten, seichten Einsenkung; der kurze holzigte Stiel aber in einer rostfärbigen, flachen Höhle.

Die Grundfarbe ist glänzend goldgelb, mit zahlreichen rauhen Punkten besäet, auf der Sonnenseite aber mit so häufigen, schön carmosinfärbigen Tupfen und Streifen durchzogen, daß solche gleichsam ganz roth verwaschen aussieht; nicht selten finden sich auch graue und rostfärbige Flecken und Warzen.

Das Fleisch ist fest, weiß, feinkörnigt, sehr saftreich, und von einem höchst angenehmen, rein zukerartigen Geschmack, ohne alle Beymischung von Säure.

Sie reift im November, und dauert in vollem Saft und Geschmack bis in März.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, bleibt aber sehr gesund und trägt sehr frühzeitig, auch reichlich, und hat dünne, lichtbraune, feinwolligte Sommertriebe.

La Pomme du Roj.

Diel Aepfelheft. IV. S. 240.

Ein ansehnlich großer, kugelförmig gebildeter, sehr schön aussehender, und sowohl zum rohen Genuß, als für die Oekonomie gleich schäzbarer, später Herbstapfel; der kleine Kelch steht in einer tiefen, engen, mit Rippen besetzten Einsenkung, welche sich sehr deutlich und breitkantig über die ganze Frucht hinziehen; der kurze Stiel sitzt in einer kleinen, seichten und engen Höhle.

Die Grundfarbe der feinen, zarten, mit kleinen, und von einander entfernt stehenden Punkten bestreuten Schale ist bey völliger Zeitigung ein schönes Citrongelb, das auf der Sonnenseite mit herrlichen, carmosinrothen, die Pracht der Frucht sehr erhöhenden Fleckchen geziert ist.

Das Fleisch ist weißgelblich, locker, ziemlich saftreich, von einem feinen, süßsäuerlichen, durch einen etwas violenartigen Parfüm erhabenen Geschmack.

Er zeitigt im November, und hält sich gut aufbewahrt durch mehrere Monate ohne zu welken.

Der Baum wächst sehr stark und lebhaft, bildet eine weit ausgebreitete Krone, wird bald und ungemein fruchtbar, und hat lange, starke, braunröthliche, feinwolligte, etwas punktirte Sommertriebe. Er verlangt nebst einem guten Boden, einen warmen Sonnenstand.

Borstorfer Reinette.

Diel Aepfelheft. IV. S. 97.

Ein schöner, mittelmäßig großer, seiner Güte und Dauer wegen gleich schätzbarer, vortrefflicher sowohl Tafel- als Wirthschaftsapfel von plattrunder, zuweilen auch etwas länglicher Gestalt; der ansehnliche Kelch steht in einer weit ausgschweiften, seichten, fein gefalteten Einsenkung, von welcher sich meistens sehr feine, rippenartige Erhöhungen über die Frucht hinziehen; der dünne Stiel ist etwas über einen halben Zoll lang.

Die Grundfarbe der glatten Schale ist bey voller Zeitigung ein schönes, glänzendes Gelb, das auf der Sonnenseite mehr oder weniger einen hellrothen Anstrich erhält: überdieß ist die ganze Frucht gelbbraun punktirt, und oft mit Rostflecken und einzelnen Warzen besetzt.

Das Fleisch ist schön weiß, zart, fest, sehr saftvoll, etwas gewürzhaft, und von einem angenehmen, gezuckerten, etwas dem ächten Borstorfer ähnlichen Geschmack.

Er reift im November, und hält sich ohne zu welken bis tief in's Frühjahr.

Der Baum wird nicht besonders stark, aber doch sehr tragbar, und hat lange, dünne, rothbräunliche, feinwolligte und etwas punktirte Sommertriebe. Er erfordert einen gut cultivirten Boden.

Le Fenouillet jaune.

Du Ham. 1. pag. 290. Nro. 12.

Eine etwas mehr kleine, als mittelmäßige, von Gestalt plattrunde, bisher noch seltene; aber in Güte alle übrigen Fencheläpfel übertreffende Sorte, die im Geschmacke die angenehmste Mischung von Zimmet und Anis zu vereinen scheint; der kleine Kelch steht in einer weiten, feingerippten; der kurze, starke Stiel aber in einer tiefen und engen Einsenkung.

Die Farbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist lichtgelb, und auf der Sonnenseite freyhängender Früchte angenehm geröthet; doch ist der ganze Apfel mit einem lichtbraunen, rostartigen Ueberzuge bedeckt, unter welchem die bemerkten Grundfarben nur matt durchschimmern.

Das Fleisch ist schneeweiß, zart, und wohl-

riechend, zwar nicht sehr saftreich, aber äußerst delikat und gewürzhaft.

Die Reifzeit ist vom November bis gegen den Januar, muß aber, wenn sie nicht vor der Zeit welken soll, so spät als möglich abgenommen werden.

Der Baum trägt außerordentlich voll, bleibt aber nur schwach, und hat lange, geschmeidige, dunkelbraune, feinwollige und etwas punktirte Sommertriebe. Er erfordert, wenn man von seinen Früchten die gehörige Güte erwartet, einen vorzüglich guten Boden und warmen Standort.

La Pomme panachée.

Ein ansehnlich großer, rundlich gestalteter, seiner besondern Zeichnung wegen äußerst auffallender Apfel; der ansehnliche Kelch steht in einer mittelmäßig tiefen und weiten Einsenkung; der Stiel ist äußerst kurz und stark.

Die Grundfarbe der besonders zarten, glatten und glänzenden, dünnen Schale ist weißlichgelb, über welche sich in ihrem ganzen Umkreise der Länge nach laufende, gelb und grün abwechselnde, bandartige Streifen ziehen, die dieser Frucht zur besondern Zierde dienen.

Das Fleisch ist gelblichweiß, körnigt, leicht, und hat einen ziemlich angenehmen, säuerlichsüßen Geschmack, aber ohne Parfüm.

Er wird eßbar im November, und hält

sich bis zum Januar, wonach er braune Flecken bekömmt und unschmackhaft wird.

Der Baum erhält eine mittelmäßige Größe, trägt frühzeitig und stark, und hat lange, gerade, dicke, schön gelblichrothe Sommertriebe, und bildet, auch auf Wildlinge veredelt, ganz vortreffliche Pyramiden.

Le gros Faros.

Du Ham. 1. pag. 285. Nro. 8. pl. 4. Cat. des Chart.

Ein ansehnlich großer, plattgedrückter, vortrefflicher Winterapfel für die Tafel; der schöne, offene Kelch steht in einer seichten, glatten Einsenkung; der Stiel ist sehr kurz und stark.

Die Farbe der feinen, glatten Schale ist nach Verhältniß des Standes gegen die Sonne mehr oder weniger roth gefärbt, und mit dergleichen dunkleren Streifen oder länglichen Flecken durchzogen.

Das Fleisch ist derb, feinkörnigt, weiß, unmittelbar unter der Haut etwas röthlich, besonders saftreich, von einem sehr lieblichen, erhabenen Geschmack.

Seine Reifzeit dauert vom November bis in Februar.

Der Baum wird ansehnlich stark, ziemlich fruchtbar, und hat lange, dicke, rothbräunliche, glatte Sommertriebe.

La Reinette Calvillée *).

Merlet. Diel Aepfelheft. I. S. 130.

Eine mittelmäßig große, etwas längliche, calvillartig gerippte, vortreffliche Tafelfrucht; der Kelch steht in einer seichten, geräumigen, fein gerippten Einsenkung; der Stiel ist kurz und holzigt.

Die Farbe der feinen, häufig mit großen, grauen und braunen Punkten besäeten Schale ist ein angenehmes, goldartig glänzendes Gelb, das zuweilen auf der gegen die Sonne gewandten Seite mit einem schmalen, trübrothen Striche bezeichnet ist.

Das Fleisch ist weißgelb, sehr zart, wohlriechend, saftreich, von einem überaus angenehmen, rein zuckerartigen, stark aromatischen Geschmack, ohne alle Beymischung von Säure.

Sie reift mit Ende Novembers und dauert bis in März, wo sie stark zu welken beginnt.

Der Baum wird mittelmäßig stark und frühzeitig tragbar; mit langen, dünnen, braunröthlichen, punktirten und gegen die Spitze starkweißwolligten Sommertrieben.

---

*) Da wir bisher schon mehrere, calvillartig geformte Reinetten kennen, so dürfte diese Benennung wohl zu verschiedenen Mißverständissen Gelegenheit geben.

Le Vrai Drap d'or.

Du Ham. 1. pag. 290. Nro. 13. pl. 12. Fig. 4. Cat. des Chart.

Ein ansehnlich großer, sich sehr regelmäßig und schön ausnehmender Tafelapfel von kugelförmiger, meistens aber plattrunder Form; der Kelch steht in einer tiefen, mäßig weiten, und meistens etwas höckerigten Einsenkung; der Stiel ist sehr kurz, dick und öfters etwas fleischigt.

Die Farbe der dünnen, glatten und glänzenden Schale ist ein schönes Goldgelb, das grünlich marmorirt, und mit vielen, kleinen Punkten, und auch öfters größern, bräunlichen Flecken bezeichnet ist. Nur selten zeigt sich eine schwache Röthe.

Das Fleisch ist weißgelb, zart, feinkörnigt, sehr wohlriechend und saftreich, von einem angenehm süssen, durch eine etwas wenige Säure erhabenen, herrlichen Geschmack.

Er zeitigt im November und hält sich bis in Januar.

Der Baum wird sehr stark und fruchtbar, und hat mittelmäßig lange, dünne, gerade, braunröthliche, etwas grauwolligte und graugetüpfelte Sommertriebe. Er erfordert einen guten Boden und warme Lage, und bildet sehr schöne Pyramiden.

La Reinette triomphante.

Diel Aepfelheft. I. S. 178.

Eine ungemein schöne, ansehnlich große, und zugleich sehr köstliche Tafelfrucht von plattrunder Gestalt; der Kelch steht in einer seichten, fein gefalteten Einsenkung; der Stiel ist ziemlich stark, und gegen einen halben Zoll lang.

Die Farbe der zarten, durchaus mit sternförmigen, grauen und braunen, oft eine Art von einem schönen Netz bildenden Flecken besetzten Schale ist ein mattes Goldgelb, welches auf der Sonnenseite etwas blaßröthlich geflammt, oft auch gleichsam nur roth punktirt ist.

Das Fleisch ist gelblichweiß, zart, feinkörnigt, saftvoll, von einem sehr erhabenen, gewürzhaften, rein zuckerartigen Geschmack, ohne alle Säure.

Sie zeitigt im November, und dauert bis in März, wenn sie nicht zu früh vom Baume genommen wird, in welchem Falle sie stark welkt.

Der Baum wird mittelmäßig stark, sehr fruchtbar, und hat grünbräunliche schwache, sehr feinwolligte Sommertriebe. Er erfordert einen nahrhaften, gut cultivirten Boden.

La Calville rouge d'hiver.

Cat. des Chart.

Ein ziemlich großer, meistens etwas länglicher oder walzenförmiger, sehr bekannter, und unter die vorzüglichsten Sorten gehöriger Winterapfel; im Umkreise hat er einige mehr oder weniger hervorragende, sich nach der Länge hin ziehende Erhabenheiten oder Rippen; der Kelch ist groß und steht in einer mittelmäßig tiefen, fein gefalteten Einsenkung; der Stiel ist dünn, holzigt, und gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der zarten, glatten, etwas fett anzufühlenden Schale ist licht-gegen die Sonne aber dunkelroth, sehr beschattete oder Früchte junger Bäume aber, haben auf einem gelben Grunde oft nur rothe Streifen.

Das Fleisch ist von Früchten alter Bäume schön rosenroth; doch nie so stark, als vom rothen Herbstcalvill, sonst aber grünlichweiß, feinkörnigt, leicht, wohlriechend, und von einem sehr angenehmen, säuerlichsüssen, erhabenen, ihm eigenen Erdbeergeschmack.

Die Reifzeit ist vom November bis in Februar.

Der Baum wird mittelmäßig stark, und fruchtbar; die Sommertriebe sind lang, gerade, lichtbraun, von mäßiger Dicke, klein getüpfelt, und nach dem Ende zu wolligt. Er erfordert einen guten und warmen Standort.

Le Pigeon rouge.

Le Pigeon. Coeur de Pigeon. Jérusalem.

Du Ham. 1. pag. 306. Nro. 27. pl. 12 Fig. 3.

Eine nur mittelmäßig große, aber wunderschöne und zugleich sehr vortreffliche Tafelfrucht für den Winter, von walzen, oder stumpfkegelförmiger Gestalt; der ansehnliche Kelch steht in einer flachen, ungleichen, oft etwas gerippten Vertiefung; der dünne, holzigte Stiel ist meistens einen halben Zoll lang.

Die zwar sehr veränderliche Farbe der geschmeidigen, glatten Schale ist jedoch meistens ein angenehmes gelbliches Weiß, das auf der Sonnenseite mit schönen, bald licht- bald dunkelrothen Streifen durchzogen, übrigens aber durchaus mit häufigen, gelblichen Punkten besprengt, und einem schillernden Duft überzogen erscheint.

Das Fleisch riecht zwar nicht stark, aber desto angenehmer, ist meistens schneeweiß, zart, locker, fein körnigt, fast im Munde zerfließend, und voll feinen, gezuckerten Saftes ohne alle Säure, nebst einem angenehmen Rosenparfüm.

Sie reift mit Ende November, und dauert in voller Güte bis gegen das Frühjahr.

Der Baum wird, ungeachtet seines in der Jugend sehr lebhaften Wachsthums, doch nicht sehr groß, trägt aber eine sehr ansehnliche, stark

belaubte Krone, und übertrifft in früher und reichlicher Fruchtbarkeit, beynahe die meisten andern Aepfelbäume. Die langen und geschmeidigen Sommertriebe sind hellbraun von Farbe, mit sehr feiner, weißer Wolle überzogen, und mit vielen feinen Pünktchens bestreut. Er bildet auch auf Kernstämmen herrliche Pyramiden, Obsthecken und Spaliere.

La Reinette musquée.

Diel Aepfelheft. III. S. 169.

Eine zwar nur mittelmäßig große, aber ihres vortrefflichen Geschmacks und langen Dauer wegen gleich schätzbare Wintertafelfrucht von plattrunder oder stumpfspitzer Gestalt; der länglichspitzige Kelch steht in einer flachen, feingerippten Einsenkung; der dünne Stiel ist gegen dreyviertel Zoll lang.

Die Farbe der zarten Schale ist schön lichtgelb, durchaus mit kurzen, dunkelrothen Streifen durchzogen, und auf der Sonnenseite oft mit einer glänzenden Carmosinfarbe verwaschen.

Das Fleisch ist weißgelblich, zart, körnigt, sehr saftvoll, und von einem besonders angenehmen, gezuckerten, und gewürzhaft erhabenen Geschmack.

Sie zeitigt im November, und hält sich in voller Güte und ohne zu welken bis tief in Sommer.

Der Baum erreicht eine mittelmäßige Größe, wird schon frühzeitig und sehr fruchtbar; und hat lange, dünne, bräunliche, mit dichter Wolle und häufigen, graulichen Punkten besetzte Sommertriebe. Seines holzreichen Wuchses wegen schickt er sich zu allen Formen, und vorzüglich zu Zwergbäumen.

Le Ragout.

Diel Aepfelheft IV. S. 157.

Ein mittelmäßig großer, plattrunder, schön gerippter, und sehr wohlriechender Winterapfel; der lange und zugespitzte Kelch steht in einer ziemlich tiefen, ungleichen oder gefalteten Einsenkung; der Stiel ist bald kurz, bald gegen dreyviertel Zoll lang.

Die Farbe der zarten und etwas fett anzufühlenden Schale ist bey voller Zeitigung hellgelb oder blaßröthlich, und hat auf der Sonnenseite einen sehr dunklen oder bräunlichrothen Anstrich mit Streifen und Punkten.

Das Fleisch ist grünlichweiß, zart, feinkörnigt, überaus saftreich, beynahe schmelzend, und von einem sehr angenehmen, süßweinsäuerlichen, etwas fein violenartig parfümirten Geschmack.

Die Reifzeit ist von Ende Novembers den ganzen Winter hindurch ohne zu welken.

Der Baum wächst sehr lebhaft, und wird ungemein stark, dessen ungeachtet ist er sehr früh-

und volltragend; mit langen, starken, dunkelbraunen, feinwolligten und etwas punktirten Sommertrieben. Als Zwerg auf Johannisstamm, darf er seines heftigen Triebes wegen nur flüchtig beschnitten werden.

Le Rambour d'hiver.

Du Ham. 1. pag. 308. Nro. 29. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, meistens etwas hoch aussehende, und in ihrer Rundung ungleiche, sehr schätzbare, und für die Küche ausgesucht gute Winterfrucht; der grosse Kelch steht in einer ziemlich tiefen, fein gerippten Einsenkung; der dicke, starke Stiel ist gegen einen halben Zoll lang.

Die Farbe der zarten, glatten, braunpunktirten Schale ist schön lichtgelb, und auf der Sonnenseite mit abgesetzten rothen Streifen durchzogen.

Das Fleisch ist nach vollkommener Lagerreife weißgelblich, saftreich, derb, grobkörnigt, und von einem stark weinsäuerlichen Geschmack.

Sie reift im Dezember, hält sich aber bis zum Frühjahr.

Der Baum wird groß und stark, sehr fruchtbar, und hat lange, dicke, bräunliche, feinwolligte Sommertriebe. Er verlangt einen gut bearbeiteten, nahrhaften Boden, und eine sonnenreiche Lage.

La Reinette de Breda.

Diel Aepfelheft. I. S. 110.

Ein ansehnlich großer, schöner, und wahrhaft vortrefflicher Tafelapfel von plattrunder Gestalt; der Kelch steht in einer flachen, mit feinen Rippen besetzten Einsenkung, von denen sich einige sichtbar über die Frucht verbreiten; der starke, holzigte Stiel ist etwas über einen halben Zoll lang.

Die Farbe der zarten Schale wird gegen die volle Zeitigung schön goldgelb mit rostbraunen Flecken und Punkten, die aber auf der Sonnenseite hochcarmosinroth sind.

Das Fleisch ist weißgelblich, sehr fein, dabey etwas derb und abknackend, und mit einem zuckerartigen, sehr erhabenen, jenem des Goldpepping beynahe ähnlichen Safte ganz angefüllt.

Die Reifzeit fällt in Dezember, von welcher Zeit an er sich mit gleichbleibendem Geschmack bis in März hält.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, aber ganz besonders fruchtbar, und ist zugleich gegen die Witterung nicht sehr empfindlich; mit dunkelbraunen, schlanken, fein und häufig punktirten Sommertrieben. Er erfordert ein trocknes, gut gebautes Erdreich.

La Reinette des Carmes *).

Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, bald etwas plattrunde, meistens jedoch hoch und spitzig zulaufende, noch selten ächt verbreitete, ganz vortreffliche Reinette; der offene Kelch steht in einer seichten, fein gefalteten Einsenkung; der Stiel ist dünn, und meistens gegen dreyviertel Zoll lang.

Die Farbe der zarten, stark punktirten Schale ist reingelb, die Sonnenseite glänzendroth, und mit etwas dunklern Streifen durchzogen.

Das Fleisch ist weiß, ins Grüngelbliche fallend, derb, feinkörnigt, sehr wohlriechend, saftvoll, und von einem sehr edlen, weinigten Geschmack.

Sie reift im Dezember, hält sich aber in voller Güte und ohne zu welken bis gegen das Frühjahr.

Der Baum hat ein sehr lebhaftes Wachsthum, und dünne, braunröthliche, nur wenig punktirte, und mit einem feinen Silberhäutchen umzogene Sommertriebe. Er erfordert einen guten, nahrhaften Boden.

---

*) Ich erhielt sie unter einer Lieferung aus Frankreich als Reinette dorée.

Mela de Rosmarino *).

Meistens ansehnlich groß, sehr schön in's Auge fallend, stumpfpyramidenförmig zugespitzt, und einer der besten Tafeläpfel; der geschlossene Kelch steht in einer ziemlich tiefen, verengten, rippigten Einsenkung; der Stiel ist dünn, holzigt, und meistens über einen Zoll lang.

Die Farbe der feinen, glatten, glänzenden, und durchaus mit weißlichen Punkten, jedoch nicht sehr dicht besetzten Schale ist ein vorzüglich schönes Lichtgelb, das manchmal, wiewohl selten, an der Sonnenseite etwas wenig Röthliches beygemischt erhält.

Das Fleisch ist schneeweiß, zart, sehr feinkörnigt, und mit einem feingezuckerten, äußerst delikaten Safte angefüllt.

Er zeitigt im Dezember, und hält sich in voller Güte bis in Februar.

Der Baum wird mittelmäßig stark, und ist bisher noch, wenigstens bey uns, da er an ein zärtlicheres Clima gewohnt scheint, nicht sehr tragbar; die Sommertriebe sind lang, stark, röthlich, mit zerstreuten Punkten besäet, und mit etwas Wolle bedeckt.

---

*) Ist der hier allgemein bekannte und geschätzte, jährlich von der Gegend um Bozen uns häufig zugesandte weiße Rosmarinapfel.

De Roode Kroons-Appel.

Knoop, Tab. VII.

Eine mittelmäßig große, der Form nach sehr wandelbare, bald etwas gespitzt zulaufende, bald plattgedrückte, mit starken, breiten Rippen umzogene holländische Nationalfrucht, die in ihrem Vaterlande des vortrefflichen Gewürzes halber, für eine der allerbesten gehalten wird; der Kelch steht in einer verengten, meistens mit feinen Falten umgebenen Einsenkung; der Stiel ist dünn, lichtgrün, und ziemlich kurz.

Die Farbe der glatten, sehr feinen Schale ist blaßgelb, auf der Sonnenseite aber dunkelroth punktirt, und mit noch dunkleren dergleichen Streifen flammenartig durchzogen.

Das Fleisch ist gelblich, sehr zart, besonders saftreich, und von einem äußerst angenehmen, reinsüssen, fenchelartig gewürzten Geschmack.

Sie reift im Dezember, und hält sich durch einige Monate in voller Güte.

Der Baum wächst sehr stark und lebhaft, und hat lange, dünne, dunkelbraunrothe, mit nur wenigen, grauen Punkten getüpfelte Sommertriebe.

La Reinette de la Chine.

Eine mittelmäßig große, vorzüglich schöne, in ihrer Form hochaussehende, etwas walzenförmig conische, und ihrer langen Dauer wegen noch besonders schätzbare, späte Tafelfrucht; der ansehnliche Kelch sitzt ohne alle Vertiefung flach auf, und ist von einem Kreise fein beulenartiger Erhabenheiten umgeben; der Stiel ist dünn, holzigt, und einen Zoll lang.

Die Farbe der zarten, etwas wenig rauh anzufühlenden Schale ist ein schönes Citrongelb, durchaus mit vielen, feinen, bräunlichen, verschieden geformten Punkten besäet, und gegen die Sonne etwas wenig, aber angenehm geröthet.

Das Fleisch ist weiß, sehr feinkörnigt, und mit einem äußerst angenehmen, fein weinsäuerlichen und erhabenen Safte versehen.

Sie reift im Dezember, und hält sich im vollen Saft und Güte bis in Sommer.

Der Baum wird mittelmäßig stark, ziemlich fruchtbar, und hat mäßig lange, starke, rothbraune, mit weißgrauen Punkten besetzte, grauwolligte Sommertriebe.

Le Fenouillet blanc *).

Ein mittelmäßig großer, plattrunder, sehr haltbarer, und zugleich vortrefflicher Winterapfel; der Kelch steht in einer starkgerippten Einsenkung; der Stiel ist dünn und sehr kurz.

Die Farbe der zarten, stark punktirten Schale ist weißlichgelb, und auf der Sonnenseite nur schwach geröthet.

Das Fleisch ist derb, zart, schneeweiß, saftvoll, von einem gezuckerten und stark gewürzhaften Geschmack.

Er reift im Dezember, und dauert bis in's Frühjahr.

Der Baum wird mittelmäßig stark, sehr fruchtbar, und hat mäßig lange und starke, röthliche, feinwolligte Sommertriebe.

Le Fenouillet gris ou Pomme d'Anis.

Du Ham. 1. pag. 287. Nro. 10. pl. 5. Cat. des Chart.

Ein mehr kleiner, als mittelmäßig großer, etwas hochaussehender, in seinem Vaterlande, seiner besondern Süße wegen, vor-

---

*) Ich erhielt meine Pyramide davon, erst voriges Jahr, aus der Baumschule der Gebrüder Baumann in Bollwiller.

züglich geschätzter Winterapfel zum frischen Genuß *); der kleine Kelch steht in einer weit ausgeschweiften, feinrippigten, seichten Einsenkung; der starke, fleischigte Stiel ist gegen einen halben Zoll lang.

Die Farbe der etwas rauhen Schale ist gelb, und auf der Sonnenseite meistens schön geröthet, welche Grundfarben jedoch, des durchaus darüber verbreiteten, graulichen Rostüberzuges wegen kaum sichtbar sind.

Das Fleisch ist weißgelblich, wolriechend, sehr zart, von einem besonders delikaten, erhabenen, stark gezuckerten Geschmack, mit einem etwas anisartigen Parfüm.

Seine wahre Reifzeit ist, ungeachtet er schon vom Baume zuckersüß ist, vom Dezember bis zu Ende Februars; doch müssen die Früchte, wenn sie nicht sehr frühzeitig und stark welken sollen, so lang als möglich hängen bleiben.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, aber sehr frühzeitig, jährlich und ungemein tragbar; mit langen, dünnen, geraden, dunkelbraunen, starkpunktirten Sommertrieben. Er erfordert einen guten Boden und warmen Sonnenstand, und

---

*) Süßmauligten Franzosen ist er, so wie auch die übrigen Fencheläpfel, ein beynahe Non plus ultra.

läßt sich besonders gut zu allen niedern Gestalten ziehen.

Le Fenouillet rouge ou Bardin.

Du Ham. 1. pag. 289. Nro. 11. pl. 6. Cat. des Chart.

Ein mittelmäßig großer, sowohl zum frischen Genuß, als in der Wirthschaft gleich schätzbarer Apfel von gleicher Höhe und Breite; der Kelch steht in einer stark ausgeschweiften, seichten Einsenkung, so wie auch der dicke, meistens sehr kurze Stiel.

Die Farbe der etwas dicken, rauhen Schale ist schmutzig grau, auf der Sonnenseite mit bräunlichem Roth verwaschen, und mit weißlichen Punkten getüpfelt, wodurch er sich sehr kennbar macht.

Das Fleisch ist weißgrünlich, fest, zart, saftvoll, von einem zuckersüssen, angenehmen, sehr erhabenen Geschmack, der, bey in einem warmen, leichten Boden erwachsenen Früchten, etwas fenchelartig Gewürzhaftes beygemischt erhält.

Die Reifzeit dauert vom Dezember bis zum März.

Der Baum erhält einen nur schwachen, aber außerordentlich fruchtbaren Stamm, welcher sich dessenungeachtet sehr schön und dicht belaubt; die Sommertriebe sind von mittelmäßiger Länge und Stärke, dunkelbräunlich, etwas wolligt, und

grau getüpfelt. Er bildet gleich dem vorhergehenden vortreffliche, ganz ungemein tragbare Zwergbäume.

La Reinette punctée *).

Diel. Aepfelheft. III. S. 127.

Eine mittelmäßig große, meistens gegen das vordere Ende etwas gespitzt zulaufende, sowohl ihrer innern Güte, als der ungemeinen Tragbarkeit des Baumes wegen gleich schätzbare, vortreffliche Tafelfrucht für den Winter; der ansehnliche Kelch steht in einer seichten, geräumigen, mit feinen Rippen besetzten Einsenkung, die sich aber kaum bemerkbar über die Frucht hinziehen; der Stiel ist stark, und gegen dreyviertel Zoll lang.

Die Farbe ist durchaus ein schönes Citronengelb, mit sehr häufigen, gleichvertheilten, starken, schönen, lichtgrauen Punkten getüpfelt, und nur höchst selten an der Sonnenseite etwas fein röthlich angeflogen.

Das Fleisch ist schneeweiß, zart, saftvoll, von einem sehr angenehmen, fein weinsäuerlichen, erquickenden Reinettengeschmack.

---

*) Da alle Reinetten mehr oder weniger punktirt sind, so scheint mir diese Benennung eben nicht ganz passend gewählt zu seyn.

Sie zeitigt im Dezember, und hält sich bis ins Frühjahr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, hat ein ungemein schönes Ansehen, und lange, stark dunkelbraune, feinwolligte, mit häufigen, kleinen Punkten besetzte Sommertriebe. Er erfordert einen guten Boden, und warmen Standort.

La Reinette dorée.

Du Ham. 1. pag. 293. Nro. 15. Cat. des Chart.

Eine zwar nur mittelmäßig große, aber in jeder Hinsicht sehr vortreffliche Winterfrucht von delikatestem Geschmack, und plattgedrückter Gestalt; der ansehnliche Kelch steht in einer merklich tiefen Einsenkung; der dünne Stiel aber in einer geräumigen, noch tiefern Höhle, und ist gegen einen Zoll lang.

Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist Anfangs ein grünliches, bey völliger Zeitigung aber sehr schönes Goldgelb, das auf der Sonnenseite carmosinroth verwaschen, und in demselben dunkler gestreift erscheint, meistens ist jedoch die Frucht mit mehr oder weniger ansehnlichen, graubräunlichen Rostflecken überzogen, durch welche die Grundfarben nur hin und wieder sichtbar sind, übrigens ist sie durchaus häufig mit hellbraunen Punkten bestreut.

Das Fleisch riecht kaum, ist schön weiß,

fest, und mit einem besonders angenehmen, ganz fein säuerlichen und erhabenen, gezuckerten Safte angefüllt.

Ihre Reife dauert vom Dezember bis gegen das Frühjahr, nur welkt sie gern, wenn sie nicht sehr spät abgenommen wird.

Der Baum wird nicht so groß und stark, als von den übrigen Reinetten, bekömmt aber vieles und sehr frühzeitiges Fruchtholz; die geschmeidigen Sommertriebe sind bräunlich, mit einer feinen Wolle überzogen, und mit vielen, lichtgrauen Pünktchen besäet. Er erfordert einen vorzüglich guten Boden, und recht warmen Sonnenstand.

La Pomme de Cire*).

Eine mittelmäßig große, vollkommen plattrunde, ihrer ungemeinen Schönheit sowohl, als der innern Güte wegen gleichschätzbare, vortreffliche Tafelfrucht; der geschlossene Kelch steht in einer geräumigen, fein gefalteten Einsenkung; der Stiel ist meistens sehr kurz und holzigt.

Die Farbe der besonders zarten und glatten Schale ist ein schönes Wachsgelb, und nur zuweilen hat die Sonnenseite einen schwachen Anflug von einer blassen Röthe.

---

*) Ist der in verschiedenen, hiesigen Gegenden sehr bekannte und geschätzte Wachsapfel.

Das Fleisch ist weiß, zart, zwar nicht besonders saftreich, aber von einem höchst angenehmen, fein weinsäuerlichen und dabey etwas aromatischen Geschmack.

Sie reift im Dezember, hält sich aber nicht sehr lang ohne melbigt zu werden.

Der Baum wird mittelmäßig stark, und hat dünne, braunröthliche, etwas weißwolligte Sommertriebe.

La Pomme Royale d'Angleterre.

Cat. des Chart.

Eine vorzüglich große, sehr schön ins Auge fallende, von Gestalt plattrunde Frucht sowohl für die Tafel, als auch für jeden ökonomischen Gebrauch, die sich noch durch eine lange Haltbarkeit besonders empfiehlt; der kleine Kelch steht in einer geräumigen, mäßig tiefen, gerippten Einsenkung; der Stiel ist dünn, holzigt und sehr kurz.

Die Farbe der feinen Schale ist gelb, hin und wieder mit bräunlichen Tüpfchen punktirt, und manchmal auf der Sonnenseite etwas wenig streifenartig geröthet.

Das Fleisch ist weiß, zart, leicht, von einem sehr angenehmen, weinigten, säuerlichsüssen Geschmack, doch ohne Parfüm.

Sie dauert zum Genuß vom Dezember bis in May.

Der Baum wird sehr stark und fruchtbar; hat lange, dünne, glatte, bräunliche und punktirte Sommertriebe, und läßt sich sehr gut als Pyramide ziehen; verlangt aber einen guten Boden, und seiner schweren Früchte wegen, einen gegen Winde geschützten Standort.

La Calville blanche d'hiver.

Du Ham. 1. pag. 279. Nro. 3. pl. 2. Cat. des Chart.

Einer der ansehnlichsten, größten, vortrefflichsten und allgemein geschätzten Tafeläpfel, den man mit allem Recht den König der französischen Aepfel nennen könnte, von stumpfkegelförmiger Gestalt; der kleine Kelch steht in einer sehr unregelmäßigen Einsenkung; die ganze Frucht ist mit weit hervorstehenden, breiten Rippen nach der Länge durchzogen; der holzigte, dünne Stiel ist meistens gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der dünnen, glatten Schale ist Anfangs grünlichweiß, bey völliger Reife wird sie aber hochgelb, und manchmal an der Sonnenseite etwas roth verwaschen.

Das Fleisch ist sehr wohlriechend, weißlichgelb, ungemein zart, leicht, und feinkörnigt, mit hinlänglichem, sehr erhabenen, süßsäuerlichen, fein muskirten und äußerst delikaten Safte angefüllt.

Die Reifzeit ist vom Dezember bis in April.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, aber

schon von früher Jugend an, und ziemlich fruchtbar; die Sommertriebe sind lang, dick, gerade, feinwolligt, dunkelbräunlich und fein punktirt. Am vortheilhaftesten wird er in niedern Gestalten gezogen, und gut unter dem Messer gehalten; als Hochstamm kömmt er lang nicht sowohl fort, ist minder fruchtbar, und wird sehr gern krebsicht.

La Reinette grise.

Du Ham. 1. pag. 302. Nro. 23. pl. 9. Cat. des Chart.

Ein ziemlich großer, an beyden Enden plattgedrückter, leicht zu unterscheidender, sehr bekannter und gemeiner Tafelapfel; der Kelch steht in einer weit ausgeschweiften, tiefen, unebenen Einsenkung; der dünne, holzigte Stiel ist überaus kurz, und gegen das Ende verdickt zulaufend.

Die Farbe der rauh anzufühlenden, starken Schale ist grüngelb, auf der Sonnenseite aber gelbröthlich; welche Farben jedoch nur durch ein braungrauliches Oberhäutchen mehr oder weniger durchschimmern.

Das Fleisch ist zart, locker, grüngelblich, und mit einem häufigen, erhabenen, gezuckerten, fein müskirten Safte angefüllt, der nur mit etwas wenig Säure gemischt scheint.

Er hält sich in seiner Reife vom Dezember bis in's Frühjahr, in guten Gewölben aber bey=

nahe ein ganzes Jahr; kömmt er aber zu früh vom Baume, so wird er gern welk, und schrumpft zusammen, so wie es bey den meisten Früchten der Fall ist.

Der **Baum** wird stark, frühzeitig, und indem er zur Blüthezeit nicht sehr zärtlich ist, auch jährlich fruchtbar, aber nicht sehr wohl gebildet; die Sommertriebe sind lang, bräunlich, gerade, von mittelmäßiger Dicke, fein getüpfelt, und grauwolligt.

La Reinette marbrée ou R. grise d'Automne *).

Ist dem vorhergehenden beynahe ganz ähnlich, plattrund, und durch breiterhabene Rippen in der Rundung etwas ungleich.

Die Farbe ist lichtgrün, an der Sonnenseite weniger geröthet, und meistens mit einem weit feinern Rostüberzuge bedeckt.

Das Fleisch ist gelblichweiß, fein müskirt, zart, locker, eben so saftvoll, und von dem nemlichen Geschmack, als bey jenem.

Er zeitigt im October, und dauert in voller Güte, bis der vorige ihn ablöst.

---

*) Ich erhielt sie unter diesem Namen vor drey Jahren aus einer Baumschule bey Colmar.

Der Baum hat den Anfangs starken, lebhaften Wuchs, und die frühzeitige Tragbarkeit auch mit jenem gemein.

La Grosse Reinette d'Angleterre.

Du Ham. 1. pag. 299. Nro. 21. pl. 12. Fig. 5. Cat. des Chart.

Ist eine der ansehnlichsten Reinetten von Größe, sehr oft gegen vier Zoll im Durchschnitt der Breite haltend, mit nach der Länge laufenden Rippen, die bey der offenen, geräumigen Kelchhöhle ihren Anfang nehmen, sichtbar über die ganze Frucht hinziehen, und ihr ein calvillartiges Ansehen geben; der lange, dünne Stiel steht in einer tiefen und geräumigen Einsenkung.

Die Farbe der sehr feinen, glatten Schale ist Anfangs lichtgrüngelb, die bey vollkommener Reife sich in ein blasses Strohgelb verwandelt, das, jedoch mit wenig auffallenden, grünlichen Streifen, der Länge nach durchzogen ist, zwischen welchen viele bräunliche und noch mehr grünliche, feinere Punkte zerstreut sind.

Das Fleisch riecht nicht sehr stark, aber angenehm, ist gelblichweiß, locker, zart, und saftvoll, von einem kostbaren und erquickenden Reinettengeschmack.

Sie reift im Dezember und Januar, und läßt sich so, ohne zu welken, bis in Sommer halten.

Der

Der Baum wächst stark, bildet eine ansehnliche, breite Krone, die sehr früh fruchtbar wird, und jährliche Erndten liefert; die Sommertriebe sind stark, lang, dunkelbraun, etwas wenig wolligt, und mit feinen, weißlichen Punkten besetzt.

Le Peppin d'or. La Pomme d'or ou Reinette d'Angleterre *).

Du Ham. 1. pag. 292. Nro 14. pl. 7. Cat. des Chart.

Ein längst bekannter, und seines vortrefflichen, feinen Geschmacks wegen allgemein geschätzter, etwas mehr klein- als mittelmäßiger Apfel von meistens plattrunder Gestalt; der offene, lange Kelch steht in einer weit ausgeschweiften, seichten, etwas fein gefalteten Einsenkung; der dünne und holzigte Stiel ist meistens gegen einen halben Zoll lang.

Die Farbe der dünnen Schale ist Anfangs grünlich, bey vollkommener Reife aber ein schönes Goldgelb, das gegen die Sonne auch manchmal angenehm röthlich verwaschen, übrigens mit vielen, bräunlichen Tüpfchen geziert erscheint.

---

*) Wenn des Hrn. Hofrath Diel's rein englischer Pepping von dem rein holländischen wahrhaft verschieden ist, so ist der meinige dessen letzterer, der zwar etwas kleiner, aber noch zärter ist.

Das Fleisch ist zart, fest, weißgelb, äußerst saftvoll, wohlriechend, von einem gezuckerten, weinigten, sehr erhabenen, dabey etwas gewürzhaften, und den der meisten übrigen Aepfelfrüchte beynahe übertreffenden Geschmack.

Die Reifzeit ist vom Dezember bis in März.

Der Baum treibt meistens nur schwach, ist aber außerordentlich, und schon vom dritten Jahre an fruchtbar; die Sommertriebe sind mäßig lang, schlank, röthlichbraun, etwas weitläufig und grob getüpfelt, und mit dichter Wolle besetzt. Auf Wildlinge veredelt, bildet er vortreffliche Pyramiden und Zwerghecken.

Le Gros Courpendu gris ou Francatu *).

Cat. des Chart.

Ein ansehnlicher, ziemlich großer und vorzüglicher, sowohl Tafel- als Wirthschaftsapfel von plattgedrückter Gestalt, mit einem so kurzen Stiel, daß die Früchte ganz dicht an den Zweigen sitzen; der Kelch steht in einer großen, etwas gerippten Vertiefung.

---

*) Ich habe diese Sorte aus mehrern französischen Baumschulen unter beyden Namen als verschiedene Früchte erhalten, aber bisher noch nicht den geringsten Unterschied bemerken können.

Die Farbe der dünnen Schale ist gelblich-grün, an der Sonnenseite etwas röthlich durchzogen, und häufig mit graulichen, sternartigen, oft in einander fliessenden Punkten bestreut.

Das Fleisch ist weißgelb, etwas fest, aber zart, wohlriechend, und hat einen gewürzhaft erhabenen, sehr angenehmen, fein säuerlichsüßen Geschmack.

Seine Reifzeit dauert vom Dezember bis in April.

Er bildet einen starken, jährlich und außerordentlich fruchtbaren Stamm, mit einer dichtbelaubten Krone, die Spaliere vortrefflich bekleidet; die Sommertriebe sind lang, stark, lichtbraun, etwas punktirt, und vorzüglich nach der Spitze zu mit feiner Wolle überzogen.

La Pomme de New-york.

New-town-Peppin. (Angl.)

Ein in Größe sowohl, als Gestalt sehr wandelbarer, bald nur mittelmäßiger, bald ansehnlich großer, bald plattgedrückter, bald länglich hoch aussehender, übrigens aber ein der schönsten und delikatesten Tafelapfel, der beynahe vor jedem andern den entschiedensten Vorzug verdient, und nach meinem Dafürhalten sowohl seiner vorzüglichen Delikatesse, als langen Haltbarkeit, und der be-

sondern Dauer des Baumes wegen alle übrigen Winteräpfel leicht entbehrlich machen könnte *); der offene, schöne Kelch steht in einer ansehnlich weiten, aber nicht sehr tiefen Einsenkung; der Stiel ist kurz, holzig, und etwas wolligt.

Die Farbe der zarten Schale ist bey völliger Lagerreife angenehm lichtgelb, auf der Sonnenseite sanft geröthet, mit einzelnen, längern und kürzern, dunklern Streifen durchzogen; übrigens ganz mit kleinen, bräunlichen Punkten getüpfelt, und um den Stiel grau gefleckt.

Das Fleisch ist weißgelb, zart, locker, vorzüglich saftreich, und hat einen äußerst angenehmen, sauersüßlichen, etwas weinigten Geschmack, nebst einem ganz eigenen Parfüm.

Er wird eßbar im Dezember, und dauert gut aufbewahrt, in vollem Saft und Güte bis in Sommer, wenn die sonst so herrlichen übrigen Peppings und Reinetten längst passirt oder welk geworden sind.

Der Baum wird stark, sehr frühzeitig und äußerst fruchtbar, ist vorzüglich dauerhaft, hat mäßig lange, bräunliche, fein punktirte und stark wolligte Sommertriebe; und läßt sich gern zu allen Gestalten bilden.

---

*) In der Nachbarschaft großer Städte ist er sicher, dieser vielen, reellen Vorzüge wegen, als Spekulationsapfel unübertreffbar.

La Reinette grise de Champagne.

Du Ham. 1. pag. 303. Nro. 24. Cat. des Chart.

Ein mittelmäßig großer, sehr plattgedrückter, vortrefflicher Tafelapfel, der von vielen Obstliebhabern des gänzlichen Mangels an Geruch, und der reinen Süße wegen allen andern Reinetten vorgezogen wird, mit einem in einer mäßig tiefen, seichten Einsenkung stehenden Kelch; und kurzen, holzigten Stiel.

Die Farbe der etwas rauhen Schale ist weißlichgrau, und an der Sonnenseite mit kurzen, geraden, röthlichen Streifen durchzogen.

Das Fleisch ist derb, abknackend, von einem sehr angenehmen, stark gezuckerten Geschmack, ohne alle Beymischung von Säure.

Er reift im Dezember, und hält sich bis in's Frühjahr.

Der Baum wird ansehnlich stark, fruchtbar, und hat ziemlich dicke, braunröthliche, etwas grauwolligte und sehr fein punktirte Sommertriebe.

Le Gros Api ou La Pomme de Rose.

Du Ham. 1. pag. 312. Nro. 34. Cat. des Chart.

Ein seinem Verwandten, dem etwas weiter unten vorkommenden, kleinen Api der Gestalt nach sehr ähnlicher, nur etwas größerer Apfel, aber von geringerer Güte; der ansehnli=

che Kelch steht in einer merklich tiefen, fein gerippten Einsenkung; der dünne Stiel ist gegen einen halben Zoll lang.

Die Farbe der zarten, glatten Schale ist Anfangs grünlich, und bey völliger Reife schön blaßgelb, das auf der Sonnenseite einen bräunlichrothen Anflug hat, und durchaus mit feinen, entfernt stehenden Punkten bestreut ist.

Das Fleisch ist weiß, sehr zart, saftreich, und hat einen angenehmen, süßsäuerlichen Geschmack, jedoch ohne weiteres Gewürz.

Die Reifzeit ist vom Dezember bis in's Frühjahr.

Der Baum wird, des jugendlichen lebhaften Wachsthums ungeachtet, doch nur mittelmäßig stark, aber ausnehmend fruchtbar; mit langen, starken, dunkelbraunen, feinwolligten und länglichpunktirten Sommertrieben.

La Reinette d'Allemagne. Reinette Bâtarde *) ou Pomme de Prochain.

Ein mittelmäßig großer, etwas plattgedrückter, allgemein bekannter, und sehr ge-

---

*) Nur ein, auf seine eigenthümlichen Reinetten stolzer Franzose, konnte diese so herrliche Frucht mit der erniedrigenden Benennung einer Rein.

schätzter Apfel, sowohl für die Tafel als die Küche, von ursprünglich deutscher Abkunft; der Kelch sitzt in einer seichten, geräumigen Vertiefung; der Stiel ist dünn, und ungefähr gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der feinen und glatten Schale ist ein angenehmes Goldgelb, das gegen die Sonne schön geröthet erscheint, und mit seltenen bräunlichen Tüpfchen bestreut, manchmal auch mit einzelnen braunen Warzen bezeichnet ist.

Das Fleisch ist weiß, fest, dabey aber ungemein zart, und hat einen zwar nicht häufigen, aber desto angenehmern, süßsäuerlichen, sehr erfrischenden, mit einem eigenen Wohlgeschmack versehenen Saft.

Er zeitigt im Dezember, und hält sich bis gegen den Februar, wo er nach und nach melbigt und unschmackhaft wird.

Der Baum wird sehr stark, mit meistens sich wagerecht verbreitenden Hauptästen; seine Sommertriebe sind dünn, lang, von glänzendbräunlicher Farbe, etwas bestäubt, und nur wenig punktirt. Er wird erst in einem höhern Alter

---

Bâtarde belegen. Sie ist der bey uns, so wie beynahe aller Orten in Deutschland mit gleichem Ruhm bekannte edle Winterborstorfer (Marschanzger).

gut tragbar, und schickt sich, als ein gerader Deutscher, am besten zum Hochstamm.

Le Taffetas d'hiver *).

Eine mittelmäßig große, lachendschöne, von Gestalt plattrunde, ihrer innern Güte und langer Dauer wegen gleich schätzbare, vortreffliche Winterfrucht; der mittelmäßig große Kelch steht in einer geräumigen, seichten, sehr fein gefalteten Einsenkung; der Stiel ist dünn, und meistens gegen einen Zoll lang.

Die Grundfarbe der sehr zarten Schale ist ein schönes Wachsgelb, mit kaum bemerkbaren Punkten, nur stark besonnte Früchte haben einen angenehmen, leichten Anflug von Röthe.

Das Fleisch ist weiß, zart, feinkörnigt, von einem sehr delikaten, fein und angenehm säuerlichen Geschmack.

Sie reift im Dezember, und hält sich in voller Güte bis zum Frühjahr.

Der Baum hat ein sehr lebhaftes Wachsthum, ist beynebens vorzüglich fruchtbar, und hat starke, dunkelbraune, mit einem Silberhäutchen versehene, sehr fein punktirte Sommertriebe.

---

*) Ist jene vorzüglich geschätzte Frucht, die wir unter dem Namen Taffetapfel, jährlich für unsern Nachtisch in ziemlicher Menge aus Steyermark beziehen.

La Pomme d'Agat d'hiver.

EnKhuiser Aagtie Knoop?

Eine mittelmäßig große, rundliche, an beyden Enden jedoch meistens etwas verdünnt zulaufende, besonders schöne, sehr haltbare, vortreffliche Tafelfrucht, und unter den vorzüglich guten Winteräpfeln einer der besten; der mittelmäßig große, lang dauernde Kelch steht in einer mäßig tiefen, mit feinen Rippen besetzten Einsenkung, davon sich einige, jedoch nicht sehr merklich über die ganze Frucht hinziehen; der Stiel ist dünn, holzigt, und etwas über einen halben Zoll lang.

Die Grundfarbe der feinen, glatten und glänzenden Schale ist Anfangs grünlichgelb, ändert sich aber bey voller Zeitigung in ein schönes Lichtgelb; die Sonnenseite ist fein röthlich verwaschen und mit dergleichen dunklern Flecken und Linien durchzogen.

Das Fleisch ist weißgelblich, sehr zart, und mit einem edlen Safte, in dem sich das Zuckerartige mit einer gewürzhaften Weinsäure zur angenehmsten Mischung vereint, angefüllt.

Ihr Genuß dauert vom Anfange Dezembers bis in März.

Der Baum wächst lebhaft, wird ansehnlich stark, ist außerordentlich fruchtbar, und hat blaß-

braune, etwas wolligte, nur mit wenigen Punkten getüpfelte Sommertriebe.

La Reinette prècieuse *).

Eine mittelmäßig große, länglich, walzenförmige, schöne und delikate Winterfrucht; der ansehnliche, langzugespitzte Kelch steht in einer seichten, geräumigen, sehr zart gerippten Einsenkung; der Stiel ist kurz, holzigt, und etwas wolligt.

Die Farbe der zarten Schale ist Anfangs weißgrünlich, und ändert sich bey völliger Reife in ein schönes Wachsgelb, das mit feinen, graulichen Punkten besetzt, aber ohne alle Beymischung von Röthe erscheint.

Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr feinkörnigt und saftvoll, von einem äußerst delikaten, erquickenden und sehr feinen Reinettengeschmack.

Sie **dauert** in voller Güte vom Dezember bis in März.

Der **Baum** wird mittelmäßig stark, sehr fruchtbar, und hat bräunliche, mäßig lange und starke, etwas grauwolligte, äußerst fein punktirte Sommertriebe.

---

*) Eine, in hiesiger Gegend gewonnene Kernfrucht.

De Roode Pearmain-Renet.

Diel Aepfelheft. III. S. 175.

Eine mittelmäßig große, kugelförmig gebildete, sehr achtungswerthe Reinette, von wahrscheinlich holländischer Abkunft; der offene Kelch steht in einer geräumigen, seichten, etwas fein gefalteten Einsenkung; der Stiel ist dünn, und von einem halben bis zu einem Zoll lang.

Die Grundfarbe der zarten, geschmeidigen Schale ist bey voller Zeitigung hellgelb, rundherum mit vielen, feinen, hellgrauen Punkten, oft auch rostartigen, und zuweilen zusammenfließenden Flecken besetzt, und an der Sonnenseite mit einem trüben, dunkeln Carmosinroth stark verwaschen, und mit dergleichen etwas dunklern Streifen durchzogen.

Das Fleisch ist weißlichgelb, derb, sehr zart, saftvoll, und von einem rein zuckerartigen Geschmack, ohne alle Beymischung einer Säure.

Sie zeitigt im Dezember, und hält sich, wenn sie spät genug abgenommen wird, ohne zu welken, bis gegen das Frühjahr.

Der Baum hat einen sehr lebhaften Wuchs, wird besonders fruchtbar, und hat starke, glänzend braunrothe, glatte, und schön punktirte Sommertriebe. Er erfordert, wenn er anders dauerhaft seyn soll, einen vorzüglich guten Boden.

La Reinette perlée *).

Ein meistens ansehnlich großer, etwas hochaussehender, stumpfzugespitzter, in hiesiger Gegend sehr gemeiner, und in jeder Hinsicht vorzüglich schätzenswerther Tafelapfel, der jeder Franzfrucht an die Seite gesetzt zu werden verdient; der Kelch ist groß, und steht in einer sehr geräumigen, flachen Einsenkung; der Stiel ist dünn, holzigt, und etwas über einen halben Zoll lang.

Die Farbe der zarten Schale ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite stark geröthet, mit noch dunklern dergleichen Streifen durchzogen, und mit vielen gelblichen und perlgrauen Punkten bestreut, zuweilen zeigen sich auch noch große, graue Rostflecken.

Das Fleisch ist gelblichweiß, mild, hinlänglich saftreich, und hat einen sehr angenehmen, erhabenen, säuerlichsüßen Reinettengeschmack.

Die Reifzeit ist vom Dezember bis in's Frühjahr.

Der Baum wird ansehnlich stark, sehr

*) Ist unsre so prachtvolle, als allgemein beliebte Perlreinette, die wahrscheinlich schon durch viele Gegenden Deutschlands verbreitet, und sicher unter verschiedenen Benennungen, wie z. B. im T. O. G. Band VII. S. 309. als Reinette piccotée vorkömmt.

tragbar, und hat ziemlich lange, braunröthliche, mit einem feinen Silberhäutchen überzogene, etwas zart punktirte Sommertriebe.

La Reinette blanche.

Du Ham. 1. pag. 295. Nro. 17.

Eine ansehnliche, etwas plattgedrückte, musterhaft schöne und beliebte Winterfrucht für die Tafel; der Kelch steht in einer geräumigen, seichten, am Rande ungleichen Einsenkung; der Stiel ist gegen einen halben Zoll lang, und befindet sich in einer ausgeschweiften, glatten, rostgrauen Vertiefung.

Die Farbe der sehr glatten und dünnen Schale ist bey völliger Zeitigung hellgelb, selten etwas wenig Roth angelaufen, aber mit sehr kleinen, graulichen Punkten stark bestreut.

Das Fleisch ist mürbe, zart, leicht, grünlichweiß, und mit einem häufigen, sehr angenehmen, fein säuerlichsüssen Safte angefüllt.

Sie ist genußbar vom Dezember bis gegen den April.

Der Baum ist von mittelmäßiger Stärke, und trägt eine sehr wohlgebildete, fruchtbare Krone; die Sommertriebe sind ziemlich lang, dünn, braunröthlich, und mit feiner Wolle überzogen.

La Reinette du Pommier nain.

Du Ham. 1. pag. 296. Nro. 18. pl. 8. Cat. des Chart.

Eine mittelmäßig große, in Ansehung der Gestalt, Farbe, des Geschmacks rc. der vorhergehenden ganz gleichende Frucht, von welcher sie auch wahrscheinlich bloß eine Spielart zu seyn scheint; nur sind die Punkten und Röthe seltener. Der Baum hat das Besondere, daß er immer sehr zwergartig bleibt, und öfters kaum die Stärke eines großen Levkosenstocks erreicht; er ist beynebens nicht sehr fruchtbar, und wird meistens nur der Seltenheit wegen gepflanzt.

La Reinette Bellefleur.

Knoop. Tab. VIII.

Ein mittelmäßig großer, kugelförmiger, zuweilen auch etwas länglicher, seiner erhabenen Süße wegen besonders angenehmer sowohl Tafel- als Kochapfel von einem kantigen Ansehen; der geschlossene Kelch steht in einer meistens tiefen und verengten, fein rippigten Einsenkung; der Still ist dünn und gegen einen halben Zoll lang.

Die Farbe der zarten, mit großen braunen Punkten getüpfelten Schale ist bey völliger Reife ein schönes Goldgelb, das auf der Sonnenseite freyhängender Früchte mit schön rothen Streifen oder Flecken bezeichnet erscheint.

Das Fleisch ist weißgelblich, gewürzhaft riechend, zart, zwar nicht sehr saftvoll, aber von einem fein erhabenen, zuckersüssen, etwas zimmetartigen Geschmack.

Er zeitigt im Dezember, und dauert bis in März.

Der Baum wird besonders stark, hat ein sehr lebhaftes Wachsthum, und lange, dicke, röthlichbraune, fein punktirte, und gegen die Spitze zu etwas wolligte Sommertriebe.

La Reinette Franche.

Du Ham. 1. pag. 300. Nro. 22. Cat. des Chart.

Ein ansehnlich großer, rundlicher, schöner, und sowohl seiner innern Güte, als langen Haltbarkeit wegen allgemein geschätzter Tafelapfel; der Kelch steht in einer geräumigen, seichten Einsenkung, auf der sich einige feine Erhabenheiten zeigen, die über die ganze Frucht weggehen; der Stiel ist holzigt, kurz, und dick.

Die Farbe der feinen, glatten Schale ist vor der Lagerreife lichtgrün, und mit häufigen, grauen Punkten getüpfelt, ändert sich aber gegen den vollkommenen Zeitigungspunkt ins Blaßgelbe, zuweilen, was jedoch selten, ist die Sonnenseite etwas wenig geröthet.

Das Fleisch ist fest, zart, gelblichweiß, und enthält einen angenehmen, häufigen, säuerlichsüssen, sehr erhabenen und erquickenden Saft.

Er reift im Januar, und hält sich bey guter Aufbewahrung bis gegen den Sommer, wo er alsdann sich stark zu runzeln anfängt, und nach und nach geschmacklos wird.

Der Baum wird sehr stark und fruchtbar, und hat lange, dicke, bräunliche, getüpfelte und weißwolligte Sonnentriebe. Er läßt sich gern zu allen Gestalten ziehen; erfordert aber unbedingt einen lockern, guten, mehr trocken, als feuchten Boden.

La Reinette rouge.

Du Ham. 1. pag. 297. Nro. 19. Cat. des Chart.

Eine ansehnlich große, ganz vortreffliche, von Gestalt plattrunde Reinette; der Kelch steht in einer ziemlich tiefen und geräumigen, etwas gefalteten Aushöhlung; der dünne, ziemlich lange Stiel ist in einer engen Vertiefung eingesenkt.

Die Farbe der sehr glatten Schale ist weißgelblich, und auf der Sonnenseite mit einem prachtvollen Roth verwaschen; auch hier und da mit grauen Punkten besäet.

Das Fleisch ist zart und fest, weiß- oder lichtgelb, und mit einem gezuckerten, gewürzhaften, weinsäuerlichen Safte reichlich angefüllt.

Die Zeit der vollkommenen Reife fällt in Dezember und Januar, hält sich dessenungeachtet

aber

aber sehr gut bis in März und April, auch noch länger.

Der Baum wird ziemlich stark, sehr fruchtbar, und trägt seine Zweige meistens wagerecht; die Sommertriebe sind ziemlich dick, gerade, und getüpfelt.

Le Petit Api. L'Api.

Du Ham. 1. pag. 309. Nro 30. pl. 11. Cat. des Chart.

Ein zwar kleines, aber allerliebstes, allgemein bekanntes, plattrundes, fein geripptes Äpfelchen, dessen kleiner Kelch in einer engen, höckerigten Vertiefung eingesenkt ist; mit einem ziemlich kurzen, in einer breiten und tiefen Aushöhlung stehenden Stiel.

Die Farbe der äußerst feinen, glatten und gleichsam glänzenden Schale ist bey vollkommener Reife weißlichgelb, und auf der Sonnenseite mit einem angenehm hellrothen, wie lackirt aussehenden Anstriche geziert.

Das Fleisch ist hart und abknackend, dabey aber ungemein zart, weiß, ziemlich saftreich, und hat einen sehr angenehmen, rosenartigen, erfrischenden, vortrefflichen Geschmack *), und welkt nicht.

---

*) Besonders wenn die Frucht so lang als möglich am Baum bleibt.

Er fängt im Dezember an zu reifen, und dauert zuweilen bis in Sommer.

Der Baum wird zwar nicht stark, aber zum Erstaunen fruchtbar, und trägt büschelweise; die Sommertriebe sind besonders lang, dünn, aufrechtstehend, dunkelbraun, und mit vielen, weißlichen Punkten getüpfelt. Nur Schade! daß Bäume dieser Art, als Hochstämme gezogen, so gern brandigt werden.

La Pomme Non-Pareille.

Du Ham. 1. pag. 313. Nro. 35. pl. 12. Fig. 2. Cat. des Chart

Ein mittelmäßig großer, mehr kurzer als länglicher, und besonders gegen das untere Ende zu sehr plattgedrückter, delikater und vortrefflicher Tafelapfel vom Reinettengeschlecht; der ziemlich große Kelch steht in einer engen, tiefen Einsenkung; der Stiel ist dünn, und gegen einen Zoll lang.

Die Farbe der feinen und glatten Schale ist sehr lichtgrün, mit graulichen Punkten getüpfelt, zuweilen noch mit großen, grauen Flecken bezeichnet, und nur selten an der Sonnenseite etwas wenig geröthet.

Das Fleisch ist weißgelblich, sehr zart, hinlänglich saftreich, und nicht so fest und starkriechend, als bey den gewöhnlichen Reinetten, übri-

gens von einem besonders lieblichen, weinsäuerlich süssen Geschmack.

Er zeitigt im Januar, und dauert gut aufbewahrt bis in April und May, wo er alsdenn sauer und taig zu werden anfängt.

Der Baum wird ansehnlich stark, und gut belaubt; die Sommertriebe sind dünn, ziemlich lang, röthlichbraun, etwas feinwolligt, und mit grauen Tüpfchen bezeichnet.

La Pomme de Haute-Bonté.

Du Ham. 1. pag. 315. Nro. 36. pl. 12. Fig. 1. Cat. des Chart.

Eine ziemlich große, plattrunde, zugleich schöne und kostbare Tafelfrucht für den Nachwinter; der Kelch steht in einer mäßig tiefen und weiten, höckerigten Einsenkung; der Stiel ist dick, und gegen einen halben Zoll lang.

Die Farbe der zarten, glatten Schale ist angenehm lichtgrün, bey völliger Reife etwas ins Gelbliche schillernd, und auf der Sonnenseite stellenweise, aber kaum merkbar geröthet.

Das Fleisch ist grünlichweiß, sehr zart, wohlriechend, saftvoll, von einem delikaten, durch eine feine Säure erhabenen Geschmack.

Sie dauert in vollkommener Güte vom Januar bis in April.

Der Baum wird sehr ansehnlich und fruchtbar; hat dicke, starkwolligte Sommertriebe; und

bildet auf Kernstämmen vortreffliche, sehr gern tragende Pyramiden.

De Roode Gulderling.

Knoop. Tab. III.

Eine ansehnlich große, vortreffliche, und ihrer besondern Tragbarkeit wegen äußerst schätzbare, ursprünglich holländische Tafelfrucht von länglicher, vorzüglich gegen das obere Ende stark zugespitzter und gerippter Gestalt; der ansehnliche Kelch steht in einer seichten, engen, sehr höckerigten Einsenkung; der Stiel ist dünn, holzigt, und gegen einen Zoll lang.

Die Farbe ist bey völliger Reife grüngelblich, mit einem dunkelbraunrothen, glänzenden Anstrich auf der Sonnenseite, und häufigen, feinen Rostflecken.

Das Fleisch ist grünlichweiß, feinkörnigt, derb, saftvoll, wohlriechend, und von einem sehr angenehmen, süßsäuerlichen, etwas gewürzhaften Geschmack, der jenem des Borstorfers nahe kömmt.

Sie zeitigt im Januar, und hält sich bis gegen den Sommer, wenn sie anders spät genug abgepflückt wird.

Der Baum belaubt sich stark, wird ungemein fruchtbar, und hat lange, starke, dunkelbraune, feinpunktirte, weißwolligte Sommertriebe.

La vrai Pomme-Poire.

Diel Aepfelheft. IV. S. 187.

Ein kleiner, seiner sonderbaren, birnförmigen Gestalt wegen sehr auffallender, bisher noch wenig bekannter, und zugleich ziemlich guter Winterapfel; der unansehnliche, kleine Kelch steht in einer fein gefalteten Einsenkung; der Stiel ist dünn, und meistens sehr kurz.

Die Grundfarbe der zarten, glatten Schale ist bey völliger Zeitigung ein schönes Citrongelb, wovon ein Theil der Sonnenseite mit bald mehr, bald weniger auffallenden, carmosinrothen Streifen besetzt ist.

Das Fleisch ist schön weiß, fest, doch zart und saftvoll, von einem angenehmen, rein zuckerähnlichen Geschmack, nebst einem etwas rosenartigen Parfüm.

Seine Reifzeit fällt in Dezember, hält sich aber meistens durch den ganzen Winter ohne zu welken.

Der Baum wächst sehr lebhaft, und hat lange, geschmeidige, braunröthliche, feinwolligte, nur wenig punktirte Sommertriebe.

La Pomme de St. Jean ou de Paradis.

Knoop. Tab. IV.

Eine kleine, sehr angenehm aussehende und wohlriechende, kugelförmige, etwas ge-

rippte Sommerfrucht, von hellgelber Farbe, und etwas trocknem Fleisch, von einem bloß süßen Geschmack, ohne alle Beymischung einer gewürzhaften Erhabenheit, die also für sich, außer etwa der frühen Reife wegen, schwerlich eine Stelle eines Obstgartens verlohnte, ungeachtet sie ohne Pfropfen durch bloße Wurzeltriebe vermehrt werden kann, desto wichtiger aber und unentbehrlich ist die Cultur des Baumes für die Obstbaumzucht. Alle zu Zwergformen bestimmten Aepfel, nur einige wenige ausgenommen, verlangen ihn unbedingt zur Unterlage. Da er von Natur klein und niedrig bleibt, bald trägt, und fruchtbar wird, und diese Eigenschaften auch dem Pfropfreise mittheilet, so kann ihn wohl schwerlich eine jede Baumschule zu viel haben.

Le Pommier à fleur-double.

Die prachtvolle, gefüllte Blüthe, ungeachtet sie keine Frucht zur Folge hat, ist doch eine äußerst empfehlungswürdige Eigenschaft dieses Baumes, der besonders in Vorgruppen von Verzierungsplätzen eine vorzüglich angenehme Wirkung hervorbringt.

Klasse III.

Beerenobst.

Klasse III.

Gattung I. Weintrauben (Raisins).

Auch der Weinstock verdient seiner reichlichen, delikaten Früchte wegen mit Recht unter den edlen Obstsorten unserer Gärten eine Stelle. Von den unzähligen Arten, womit unsere Weinberge bepflanzt sind, rechne ich jedoch nur diejenigen hieher, die sich durch eine vorzügliche Güte auszeichnen, und nebst den verschiedenen ausländischen Tafeltrauben einer besondern Cultur in unsern Obstgärten würdig sind.

Was den erforderlichen Boden betrifft, so geräth solcher am besten in einem lockern, gut gedüngten, mehr trocken, als feuchten, kalk- oder mergelartigen Erdreich; ein nasser, kalter, fester, thon- oder lettiger Grund ist ihm hingegen ganz undienlich.

In Ansehung der Lage, kann der Weinstock, besonders was unsere feinen Tafelsorten betrifft, nie zu warm stehen, südliche Mauern und Geländer sind ihm daher zur Vollkommenheit seiner Früchte beynahe unbedingt nothwendig.

Man vermehrt überhaupt alle Weinsorten theils durch Schnitt- oder Stecklinge (Fechser),

theils durch Ableger oder Absenker, zuweilen auch, wiewohl selten, durch das Pfropfen schon erwachsener Stöcke.

Le Chasselas doré.

Du Ham. 2. pag. 265. Nro. 2. pl. 1.

Die Traube ist ansehnlich groß und länglich, die Beeren sind rund, ungleich von Größe, und stehen weitläufig auf ziemlich langen Stielen; deren Haut ist hart, lichtgrün, und bey vollkommener Reife etwas ins Gelbe fallend, dabey durchsichtig, und auf der Sonenseite schön bernsteinfärbig.

Das Fleisch ist grünlichweiß, mit einem zuckersüssen Safte angefüllt, und ganz zerfliessend.

Es erscheint diese vortreffliche Traube meistens alle Jahre reichlich, erreicht jedesmal ihre vollkommene Reife, und läßt sich ihrer Lockerheit wegen, sehr wohl bis in's Frühjahr halten.

Sie reift in der letzten Hälfte des Septembers, und der Stock ist unter allen am wenigsten zärtlich.

Le Cioutat ou Raisin d'Autriche.

Du Ham. 2. pag. 266. No. 5. pl. 2.

Die Traube ist etwas kleiner, und die nicht so vollkommen runde Beeren noch lockerer gestellt, als bey der vorhergehenden; übrigens kömmt sie

in Ansehung der Farbe, des Fleisches, Geschmackes, der Reifzeit ꝛc. ganz mit jener überein.

Le Muscat blanc.

Du Ham. 2. pag. 267. Nro. 6. pl. 3.

Diese vorzügliche Traube ist ansehnlich groß, oben breit, und nach unten länglich keilförmig zugespitzt; die Beeren sind ebenfalls etwas länglich, gegen den Stiel verdünnt zulaufend, und sehr dicht beysammenstehend.

Die Haut ist stark, spröde, lichtgrün, mit etwas Duft überzogen, und an der Sonnenseite bernsteinfärbig.

Das Fleisch ist etwas fester, als von der Chasselas, blaulichweiß, von einem höchst angenehmen, sehr erhabenen, fein müskirten Geschmack.

Sie reift spät im October, und verlangt daher zu ihrer wahren Vollkommenheit einen warmen Herbst.

Le Muscat rouge.

Du Ham. 2. pag. 268. Nro. 7. pl. 4.

Die Gestalt dieser nicht weniger schätzbaren Traube gleicht der vorhergehenden, doch ist sie etwas weniger dicht von Beeren, auch sind diese ganz rund.

Die Farbe ihrer etwas festen Haut ist gelb-

röthlich, von ganz besonnten Früchten aber schön lichtroth ins Purpurfärbige schillernd.

Das Fleisch ist derb, blaulichweiß, von einem sehr angenehmen, erhabenen Muskateller-geschmack.

In Ansehung der Reifzeit hat sie vor der vorhergehenden noch einen Vorzug.

Le Muscat noir.

Du Ham. 2. pag. 269. Nr. 9.

Die Traube wird ansehnlich groß; die Beeren stehen enge beysammen, sind von mittelmäßiger Größe, und rundlich.

Die Farbe der starken Haut ist dunkelviolet, ins Schwarze fallend, und mit Duft überzogen.

Das Fleisch ist etwas röthlich unter der Haut, sehr angenehm müskirt, saftvoll, und stark gezuckert.

Sie reift noch ziemlich gut im October, und hängt sich meistens sehr voll.

Frankenthaler.

Die Gestalt dieser besonders großen und äußerst vortrefflichen Traube ist lang, oben breit, und nach unten zugespitzt.

Die Beeren sind rund, ansehnlich groß, und von Farbe schwarzblau.

Das Fleisch ist etwas fest, von einem stark

gezuckerten, sehr angenehmen und erhabenen Geschmack.

Sie reift gegen Ende des Septembers oder Anfangs October, und läßt sich vorzüglich gut zum treiben benützen.

Le Melier blanc.

Diese Traube, die den Vortheil einer besonders frühen Reife hat, wird ansehnlich groß, und hat nicht sehr gedrängt stehende Beeren, welche ziemlich groß, und etwas länglich sind.

Die Farbe ihrer zarten, durchsichtigen Haut ist gelbgrünlich; das Fleisch saftvoll, und von einer höchst angenehmen, besondern Süße.

Sie reift schon mit Ende August oder zu Anfang Septembers.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Märter, Franz Joseph,

Verzeichniß der in der großen systematischen Baumschule zu Hernals bey Wien cultivirten ... Tafelobst-Sorten

Wien 1805

Oecon. 1769
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299424-7